

**"De var så glada och åt allt vi satte fram"
– En studie om skogsarbetarkockan och hennes
liv i kojan**

*"They were very pleased and ate everything we put in
front of them"*

*– A study of the female forestry cook and her life in the forest
camp*



Amanda Löfdahl

**Arbetsrapport 490 2018
Examensarbete 30hp A2E
Jägmästarprogrammet**

**Handledare:
Lars Östlund**

"De var så glada och åt allt vi satte fram"
– En studie om skogsarbetarkockan och hennes
liv i kojan

*"They were very pleased and ate everything we put in
front of them"*

*– A study of the female forestry cook and her life in the forest
camp*

Amanda Löfdahl

Nyckelord: kocka, koja, skogsarbetare, skogshistoria

Examensarbete i Skogshushållning vid Institutionen för skoglig resurshushållning, 30 hp

EX0835 A2E

Jägmästarprogrammet

Handledare: Lars Östlund, SLU, Institutionen för skogens ekologi och skötsel

Extern handledare: Anna- Maria Rautio, Skogsmuseet

Examinator: Gun Lidestav, Institutionen för skoglig resurshushållning, resursanalys

FÖRORD

Jag har skrivit detta examensarbete på 30 högskolepoäng om skogsarbetarkockor inom Jägmästarprogrammet vid Sveriges lantbruksuniversitet i Umeå.

Första gången jag hörde talas om skogsarbetarkockor var när vi med jägmästarutbildningen var på besök på Siljansfors skogsmuseum. Det var när guiden berättade om kockan som också bodde tillsammans med skogsarbetarna i kojan som mitt intresse väcktes för dessa kvinnor. Hur tedde sig egentligen livet för en ung kvinna, ensam med alla dessa män långt ut i skogen? Dessa funderingar tog jag med mig tills jag tre år senare upptäckte att det startats en forskningsstudie om kvinnor i skogsbruket mellan Lycksele skogsmuseum och SLU. Det gav mig inspiration till att skriva detta examensarbete om kockor och öka medvetenheten om kvinnorna i skogsbrukets historia.

Jag vill nu rikta ett stort tack till alla som stöttat och hjälpt mig i mitt arbete. Jag vill börja med att tacka mina handledare Lars Östlund och Anna-Maria Rautio som varit ett stort stöd genom hela processen och som jag alltid kunnat vända mig till för rådgivning om både praktiska och teoretiska problem. Våra möten och diskussioner har varit väldigt givande och inspirerande. Tack till min examinator Gun Lidestav för konstruktiva synpunkter på min uppsats. Stort tack till fonden Tor Jonssons minne som bidragit med finansiellt stöd.

Tack Inga-Britt Hultmar som varit hjälpsam och bistått med sina intervjuer med före detta kockor. Tack, Cuno Bernhardsson på Umeå Universitet och Susanne Odell på Folkrörelsearkivet i Västerbotten som hjälpte mig att leta fram värdefullt material i arkivet om kockor. Tack Linnea Allberg för att du korrekturläste mitt arbete. Jag vill tacka Erik Vesterberg för att ha funnits med vid min sida och hjälpt och stöttat mig så att arbetet varit praktiskt möjligt att utföra. Tack till personalen vid Lycksele Skogsmuseum för ert trevliga bemötande och för att ni hjälpt mig att leta fram material om kockor samt för att jag fått använda mig av era fina lokaler för mina intervjuer.

Tack till alla er som bidragit med era tips om kockor att intervjua, de hade varit svåra att finna annars.

Slutligen vill jag rikta ett stort och varmt tack till alla mina informanter som ställt upp och delat med sig av sina erfarenheter. Barbro Sundström, Klara Sundelin, Kristin Mårdner, Valdy Eliasson, Lola Lindberg, Siv Åhman, Gun-Inger Persson, Eivor Forsberg, Mimmi Larsson, Inga-Lisa Backman, Inga-Brita Hagstedt, Eila Nilsson, Siri Lövgren, Gerd Persson och Alice Söderlind. Utan er hade det här examensarbetet inte blivit av.

Umeå den 16 juni 2018

Amanda Löfdahl

SAMMANFATTNING

Kockor som arbetade i skogsarbetarkojor började sporadiskt förekomma i de norrländska länen i slutet av 1800-talet och början på 1900-talet. Under den första delen av 1900-talet var det väldigt vanligt att en kvinna, oftast ung, levde och arbetade tillsammans med männen i de avlägset belägna kojorna.

Det övergripande syftet var att berätta om och kontextualisera kockans roll i det operativa skogsbruket ur ett skogshistoriskt perspektiv. Jag har därmed också velat synliggöra kvinnors arbete inom skogsbruket under den första delen av 1900-talet. Jag ville ta reda på hur hennes arbets- och levnadsförhållanden i skogsarbetarkojan var. Jag utförde 14 intervjuer med före detta kockor som var verksamma mellan åren 1936 och 1960 för att få en så heltäckande bild som möjligt över denna spännande period i den norrländska skogshistorien. Min studie hade även som syfte att diskutera kockans betydelse för skogsarbetarnas välbefinnande. Vidare undersökte jag källmaterial för jämförelser med andra länders organisation kring hushållning.

Under vinterns kalla månader levde kockan tillsammans med 6 – 20 man i en koja som ofta var oisolerad och väldigt enkelt inredd. Hennes huvudsakliga arbetsuppgifter var att laga maten och sköta städningen i kojans. Detta med väldigt knappa resurser till sitt förfogande. Med en frihet att planera sin egen arbetsdag ansvarade hon för att beräkna och planera inköpen av matvaror och göra en veckomatsedel. Arbetsdagarna var långa och präglades av tungt och slitsamt jobb.

Det mest återkommande temat i berättelserna har varit detaljer om maten och hur den skulle tillredas. Jag anser att den gemensamma mathållningen och den näringsrika husmanskosten hade stor betydelse för skogsarbetarnas hälsa och välbefinnande. Den gav dem ork och energi att jobba samtidigt som kockan avlastade dem från deras tidigare mat- och hushållsarbete. Kockan blev uppskattad för maten hon lagade trots den lilla variation som fanns till buds. Skogsarbetarna hade aldrig tidigare haft samma förutsättningar som kockan att laga till sådan mat. Med hjälp av järnspisen möjliggjordes tillagning av fler rätter samt även bakning. Kockan var en välkommen tillgång i kojans och hon erhöll en respekt hos skogsarbetarna som värdesatte hennes arbetsskicklighet.

Det är svårt att veta hur stor betydelsen var av att man införde kockor i skogsarbetarkojorna under första delen av 1900-talet, men hon var en del i det stora maskineriet som ingick i moderniseringen av det svenska samhället. Jag tror snarare att kocka-yrket fick störst betydelse på det individuella planet. Att få arbeta och tjäna sina egna pengar var viktigt för mina informanter och särskilt för ökad självständighet. Den arbetserfarenhet och det egna ansvaret hon fick ta bidrog också till ett ökat självförtroende. I ett större perspektiv bidrog detta till ett mer jämställt samhälle.

Nyckelord: kocka, koja, skogsarbetare, skogshistoria

ABSTRACT

Young women working as forestry cooks in logging camps began to occur sporadically in the northernmost parts of Sweden already in the early 20th century. Soon it became very common that a woman lived and worked with the men in the distant forest camps.

The overall aim of this study was to relate and contextualize the role of the female forestry cook in the operative forestry in a forest history perspective. I also wanted to reveal the history of women as workers in forestry during the first part of the 20th century in northern Sweden. I wanted to examine her working- and living conditions in the camp with the forestry workers. I performed 14 interviews with former female forestry cooks that were working between 1936 and 1960 to get the most comprehensive picture as possible over the forestry cook period. My study also aimed at discussing the importance of the forestry cook for the welfare of the forest workers. Furthermore, I examined literature for comparisons with other countries' organization of housekeeping.

During the cold months of the winter, the forestry cook lived with 6 - 20 men in a hut that was uninsulated and very sparsely furnished. Her main task was to cook the food and take care of the cleaning of the cabin. She had very little resources and material for her disposal. With the freedom to plan her own work day, she was responsible for calculating and planning the purchase of food products and making a weekly menu. The working days were long and characterized by heavy work.

The most recurring theme in the stories has been details of the food and how it should be prepared. I believe that the common household and nutritious food were of great importance to the health and well-being of forest workers. It gave them the energy to work while the forestry cook relieved them of their previous food and household work. The forestry cook was appreciated for the food she made despite the limitations for her work in the logging cabins. Forest workers had never had the same prerequisites as the forestry cook to make such food. With the iron stove, it was possible to cook more dishes as well as baking. The forestry cook was very welcome in the camp and she received respect from the forest workers who valued her working skills.

It is difficult to assess the importance of the forestry cooks with regard to the success of the forest industry, but she was an important part of the major machinery that was part of the modernization of the Swedish society. I rather think that the forestry cook profession gained the greatest significance on the individual. Getting to work and earning their own money was important for my informants for their sense of independence. The work experience and the work responsibility she mastered contributed to increased self-esteem. In a broader perspective, this contributed to a more equal society.

Keywords: forestry cook, forest camp, forest workers, forest history

INNEHÅLL

FÖRORD.....	2
1 INLEDNING.....	7
1.1 Syfte och frågeställningar	9
2 MATERIAL OCH METOD	10
2.1 Urval och genomförande av intervjuer	10
2.2 Intervjuteknik.....	11
2.3 Presentation av informanterna	13
2.4 Analysmetod	14
2.5 Den skogshistoriska kontexten av kockornas arbete	15
2.5.1 Individuell eller gemensam mathållning?	15
2.5.2 Propaganda och utbildning av kockor	17
2.5.3 Avveckling av kockasystemet	18
2.6 Kojan	19
3 RESULTAT OCH DISKUSSION	21
3.1 Vem blev kocka?	21
3.2 Kockans levnadsförhållanden i kojan.....	23
3.2.1 Färden till kojan	23
3.2.2 Kojan	23
3.3 En koja i förändring	24
3.4 Andra länders organisation kring hushållning vid skogsarbete	25
3.4.1 Finland.....	25
3.4.2 Norge	26
3.4.3 Nordamerika.....	27
3.5 Kockans arbetsuppgifter	29
3.5.1 Arbetsdagen.....	29
3.5.2 Maten.....	30
3.5.3 Städning och hygien	32
3.5.4 Lön	33
3.5.5 Självständigt arbete	33
3.5.6 Rejäl husmanskost.....	34
3.5.7 Kockan som moralisk förebild	35
3.5.8 Kocka – ett uppdragsarbete	36
3.6 Kockans arbetssituation	37

3.6.1	Bemötande och uppskattning	37
3.6.2	Utsatthet	38
3.6.3	Ställning och status.....	38
3.6.4	Fritid eller fri tid för annat?	39
3.6.5	Spår från kockandet.....	41
3.6.6	Kockan i minoritetsställning	42
3.6.7	Skogsarbetarnas hederlighet och den sociala kontrollen.....	42
3.6.8	Respekterad ställning	43
3.6.9	Kockaidealet.....	43
4	AVSLUTANDE DISKUSSION	45
	Litteratur	48
	Bilaga 1	51
	Bilaga 2.....	55
	Bilaga 3.....	57

1 INLEDNING

Från mitten av 1800-talet och framåt började Norrlands skogar på allvar att exploateras av skogsbolagen (Arpi 1959). Efterfrågan på timmer var stor hos de växande industriländerna och en omfattande timmerfront drog fram med full kraft över Norrlands inland under 1860-talets första år (Johansson 1994; Linder et al., 1998; Axelsson et al., 2001; Lundmark et al., 2013; Kardell 2004). Den norrländska boreala skogen blev subjekt för en jättelik exportindustri, särskilt när Storbritannien öppnade sina vägar för frihandel. Nu var det mer lönsamt att hämta virket i Sverige istället för i sin koloni i Kanada. En annan viktig förutsättning för exploateringen av Norrlands skogar var möjligheterna att bygga ångsågar vid kusten, dit timret relativt lätt kunde flottas på älvarna. Det fanns stora skogsresurser i Sverige och det var nära till marknaderna. Helt plötsligt engagerades ett par hundra tusen män under vintermånaderna för att arbeta i skogen. Det var män som kom från den omgivande landsbygden och män som arbetsvandrat från andra delar av landet för att hugga och transportera virket från skogen ned till sågverken vid kusterna. De bodde flera månader i sträck i enkla kojor långt ute i skogen, flera mil från närmsta bebyggelse (SOU 1922:22; Johansson 1994).

Skogsbruket och skogsindustrin i Norrland var kring sekelskiftet 1900 något av en ekonomisk motor i den pågående industrialiseringsprocessen. Det hade stor betydelse för Sveriges skogsindustriella framgång och det bidrog till att Sverige gick från att vara ett fattigt bondesamhälle till ett rikt land med ökat välstånd (Johansson 1994; Qvarsell 2006).

Det som står skrivet om kvinnor inom det svenska skogsarbetets historia är mycket begränsad i jämförelse med berättelserna om män. Framförallt saknas kvinnorna i de stora övergripande berättelserna om svenskt skogsbruks historia. Kockor började sporadiskt förekomma i de norrländska länen i slutet av 1800-talet och början på 1900-talet. Under den första delen av 1900-talet var det väldigt vanligt att en kvinna levde och arbetade tillsammans med männen i de avlägset belägna kojorna (Johansson 1994; Ojaniemi 1997).

Männens långa arbetspass i skogen gav inte mycket tid över för någon vidare matlagning eller hygien och det uppstod trängsel kring elden vid arbetsdagens slut då varje man lagade sin mat individuellt (SOU 1933:38; Johansson 1994). Ett flertal omfattande undersökningar av skogsarbetarnas kostvanor, arbets- och bostadsförhållanden genomfördes mellan 1890 - 1940. Den första undersökningen gjordes av Englund och Tigerstedt och kom ut som en artikel *Hygiea* 1900 (Tigerstedt 1900). 1929 och några år in på 1930-talet genomförde medicinalstyrelsen den så kallade Norrlandsundersökningen (SOU 1933:38). I den övertygades man om att det ensidiga kosthållet som föranleddes av de svåra levnadsförhållandena i Norrlands inland, medverkade till försämrat hälsotillstånd (Quarsell 2006). För att åstadkomma förbättrad mathållning togs beslut om övergång från individuell till gemensam mathållning med anställande av hushållerska, eller kocka som de kom att kallas i skogsarbetarhushållen (Wallner 1934). Trots att skogsarbetarna till en början uttryckte farhågor kring gemensam mathållning blev kockorna snabbt accepterade och väl mottagna i kajan (Johansson 1994).

Samma utveckling för skogsarbetarnas levnadsförhållanden och proviantering skedde även i andra skogsindustriella länder under samma tid. Grannländerna Norge och Finland och även Nordamerika studerades med syfte att eventuellt kunna tillgodogöra sig några värdefulla observationer och erfarenheter.

Det skedde små stegvisa förbättringar av både mathållningen och boendet. Kockorna var ett steg i moderniseringen och effektiviseringsprocessen av skogsarbetarhushållen. Till kockans uppgifter hörde bland annat att ha hand om den gemensamma mathållningen och hushållet i timmerkojorna. Det var hon som bestämde vad som lagades i kojan med viss hänsyn till skogsarbetarnas önskemål. Hon hade ansvaret att beräkna och planera inköpen av matvaror och att göra en veckomatsedel. Det var viktigt med rejäla portioner åt de hårt arbetande skogsarbetarna (SOU 1933:38). Arbetet i kojan under vinterhalvåret präglades av hårt, slitsamt jobb och långa arbetsdagar. Det var vanligt att kockan till och med hade längre arbetsdagar än de skogsarbetande männen (Landsarkivet i Härnösand 2017). Men kockan hade en frihet att styra över sitt egna arbetsupplägg och var inte hänvisad några arbetsinstruktioner. Att kocka var ett uppdrag hon åtagit sig och något hon fick sköta på sitt sätt utan att någon av männen lade sig i (Ojaniemi 1997). Man skötte sig själv i skogen (Johansson 1994). Att kockorna spelade en betydande roll för skogsarbetarna går att förstå ur mina intervjuer och den begränsade litteratur det finns att läsa om dem.

1.1 Syfte och frågeställningar

Det övergripande syftet var att berätta om och kontextualisera kockans roll i det operativa skogsbruket ur ett skogshistoriskt perspektiv. Jag har därmed också velat synliggöra kvinnors arbete inom skogsbruket under den första delen av 1900-talet. De specifika frågor jag vill ha svar på är:

- Vem blev kocka?
- Hur var kockornas levnadsförhållanden i kojan?
- Vilka var hennes arbetsuppgifter? Hade hon frihet att själv styra över sitt arbete?
- Hur blev kockorna bemötta och var de uppskattade för sitt arbete?
- Vilken social ställning hade kockorna i skogsarbetarlaget? Var kocka ett status arbete eller något man såg ner på?
- Hur var det att som ensam kvinna långt ute i skogen sköta en skogsarbetarförläggning, och det under tämligen primitiva förhållanden?

Utifrån detta vill jag diskutera kockornas betydelse för skogsarbetarnas hälsa och välbefinnande och hur det i sin tur kan ha påverkat den skogsindustriella framgångssagan. Vidare vill jag jämföra de norrländska skogsarbetarkockorna med hur det var i andra länder vid samma tid.

2 MATERIAL OCH METOD

Jag har genomfört det här arbetet genom att göra intervjuer med före detta kockor och tolkat informationen utifrån ett skogshistoriskt perspektiv.

Mina frågeställningar har jag valt att besvara genom en kvalitativ metod i form av kvalitativa intervjuer. För att få en bredare bakgrund till kockafenomenet och dess utveckling har jag kompletterat med litteratur främst från Statens Offentliga Utredningar 1933 (SOU 1933:38), och Johanssons avhandling ”Skogarnas fria söner” (1994) har också varit en stor kunskapskälla. Andra viktiga källor har varit tidigare uppsatser om kockor skrivna av Hultmar (2002) och Ojaniemi (1997), tidningsurklipp från tidningen ”Skogen” och ”Skogsindustriarbetaren” under perioden 1929 – 1951.

2.1 Urval och genomförande av intervjuer

Skogsmuseet i Lycksele har i samarbete med Sveriges Lantbruksuniversitet startat ett forskningsprojekt om kvinnors skogsarbete i historien. Det är mina två handledare Lars Östlund och Anna-Maria Rautio som är projektledare. Tack vare detta projekt har de fått in tips på kockor som arbetat i skogen som jag har fått ta del av. Jag har valt ut ett axplock av alla tips.

Mina informanter valdes delvis utifrån det Trost (2010) benämner som *bekvämlighetsurval*, då geografisk närhet till informanterna prioriterades. En annan speciell variant av bekvämlighetsurval jag också tillämpat är *snöbollsmetoden* (Ryen 2004). I mitt fall innebär det att intervjuade kockor har tipsat om andra kvinnor att intervjuas. På det sättet har jag fått information om tre av mina informanter. Vidare påpekar Trost (2010) att vid kvalitativa studier är det viktigt att få fram variationer inom den grupp man är intresserad av och att de personer man får fram inte alls är representativa i statistisk mening. Jag har försökt att välja informanter med en så stor åldersspridning som möjligt och även en geografisk spridning i Norrland för att bättre kunna undersöka kockans roll ur ett bredare skogshistoriskt perspektiv. Kockor verksamma under 30-talet arbetade under ganska olika omständigheter än vad kockor verksamma under 40- och 50-talet gjorde.

Jag började med att lyssna igenom redan inspelade intervjuer med kockor för att analysera hur intervjuaren ställde sina frågor och hur informanten sedan svarade. Detta gav mig en bra grund och förståelse för hur intervjuprocessen fungerade.

Jag har intervjuat 14 kvinnor i åldrarna 75 – 101 år som varit verksamma som kockor mellan åren 1936 och 1960. Min bedömning är att jag därmed dokumenterat det tidsspänn för kockaperioden som är möjligt att komma åt genom förhandsinformation med nu levande kockor. Intervjuerna har varit spridda runt om i Västerbotten, Västernorrlands och Jämtlands län där kockayrket varit frekvent förekommande. Inför intervjuerna har jag varit i telefonkontakt med kvinnorna för att presentera mig själv samt syftet för min studie. Platser för intervjuerna har skett i deras egna hem för bästa möjliga yttre förutsättningar förutom tre som förlagts till Skogsmuseet i Lycksele. Intervjuerna har tagit mellan en till två timmar vardera. De har nedtecknats för hand samt spelats in med en diktafon för att information i efterhand inte ska omtolkas eller gå förlorad, detta utfördes som en säkerhetsåtgärd. Snarast möjligt efter intervjutillfällena har jag renskrivit mitt material för att underlätta analysarbetet.

Mitt forskningsområde och mina informanter är fokuserade till de norra delarna av landet och jag själv är från Skåne. Det kan ses som en nackdel eftersom kontexten; livet, historien, konversationerna är för mig ganska okända. Det har dock inte varit något problem för mig att förstå mina informanter och inte heller för dem att förstå mig. Jag har istället valt att se det okända som en fördel då jag kanske kunnat uppfatta nyanser och förhållanden som en lokalbo inte skulle ha gjort. I och med min ungdom och långväga härkomst har jag upplevt att de, när de berättar sina historier, framträder som alltmer exotiska och intresseväckande för mig som utomstående. Det är naturligtvis både en för- och nackdel. Som forskare vill man ha en sanningsenlig redogörelse och inte informanter som överdriver. Fördelarna är att jag mött en välvillighet hos mina informanter att berätta sin historia för mig för att dra sitt strå till stacken för denna forskning. Det gäller att bevara det som bevaras kan medan det ännu finns några kvar i livet som kan berätta hur det en gång förhöll sig. Jag ser det därför som en viktig uppgift att kunna förmedla den kultur och levnadsförhållanden som rådde i skogen och kojan och förmedla det vidare till nästkommande generationer.

Alla informanter har intervjuats utifrån samma i förväg färdigställt frågeformulär (Bilaga 1).

Vid presentationen av resultatet kommer informanternas svar att analyseras, vägas samman och presenteras utifrån teman. Om inget antal av informanterna angivits har en grov uppskattning gjorts utifrån fem förutbestämda definitioner:

0–25 % = någon

26–50 % = några

51–75 % = flera/många

76–99 % = de flesta

100 % = alla

2.2 Intervjuteknik

Information om en händelse eller företeelse kan samlas in på olika sätt. Att intervjua är ett sätt och räknas som en "indirekt" metod. "Indirekt" innebär att man försöker ta del av iakttagelser som redan gjorts av någon annan. Alla frågemetoder, däribland intervjun, är indirekta metoder. Genom att ställa frågor kan intervjuaren få ta del av redan insamlad och bearbetad information. Någon annan har redan byggt upp en massa erfarenheter som intervjuaren försöker få del av. Den sammanfattande bild som någon annan har kommit fram till på basis av ett stort antal direkta observationer utnyttjas genom dessa frågemetoder (Ekholm et al. 1984).

Frågor som rör människors upplevelser av olika saker eller deras syn på verkligheten kan man bara få svar på genom kvalitativa metoder (Patel et al. 2002). Den kvalitativa intervjun är en metod och en av flera varianter av intervju. På en strukturskala utgör den kvalitativa intervjun en mellanvariant i spektrumet av intervjutyper (Ryen 2004). En kvalitativ intervju karakteriseras av att intervjun inleds med stora öppna frågor för att så småningom gå över till mer specifika (Patel et al. 2002), den så kallade "tratt-tekniken". Det är ett sätt att ordna sina frågor. Öppna frågor bäddar för citatvänliga svar som innehåller mer bilder och dramatik. En slutna fråga kräver att den svarande bekräftar eller förnekar, en ja eller nej fråga, till skillnad från en öppen fråga som kräver att den svarande förklarar eller utvecklar sin tes. Öppna frågor

börjar ofta med frågeorden: *Vad? Hur? Varför?* (Häger 2001). Intervjuaren styr samtalet inom ett tema som är uppställt som ett antal stickord på förhand. Det ska även vara ett samtal som ger plats för spontanitet, reflektion och fördjupning. (Ryen 2004).

I kvalitativa undersökningar är det intervjuaren som är det viktigaste ledet i datainsamlingen. Huvudprincipen är att komma åt relevanta händelser och relevanta handlingar från den svarandes sida (Ryen 2004).

I den fria intervjun styrs intervjuaren endast av en grov uppfattning av vilka frågeområden hen vill beröra, och där den svarande har full frihet att formulera sina svar. Den fria intervjun är smidig att använda då den ger möjligheter till fördjupning på punkter som verkar intressanta. En annan fördel är att den svarandes subjektiva intryck och värderingar får komma fram. Intervjuaren får den svarandes egen syn på det hen talar om. Det måste då tolkas med försiktighet men är i sig en viktig typ av fakta (Ekholm et al. 1984). En annan sak att tänka på i den "fria" intervjun är att ställa öppna frågor.

Intervjuaren måste ha tänkt igenom intervjun och komma väl förberedd (Häger 2001; Ekholm et al. 1984). För att intervjun ska ge bästa möjliga resultat behöver intervjuaren på förhand noga ha planlagt och förberett intervjun och se till att den kan genomföras i en lugn och störningsfri miljö. Det ligger på intervjuarens ansvar att skapa en gynnsam situation och se till att intervjun kan genomföras utan tidspress och störande faktorer, som exempelvis ringande mobiltelefoner.

Det är mycket viktigt att intervjuens syfte blir klargjort vid kallelse till intervjun. Det får gärna upprepas vid intervjuens inledningsfas. Det gör att onödiga missförstånd och farhågor kan undvikas. Som intervjuare kan man förbereda den svarande med att berätta i stort vad som skall pratas om och hur lång tid intervjun beräknas ta (Ekholm et al. 1984). På det sättet får den svarande tid på sig att förbereda sig och ibland kan resultaten bli bättre om den svarande fått möjlighet att i förväg tänka igenom de områden som ska tas upp i intervjun (Häger 2001).

En bra intervju är lugn, systematisk och följer en naturlig och ledig sekvens som mer styrs av den svarande än av intervjuaren. Det väsentliga för intervjuaren att komma ihåg är att engagemang skall visas genom att man lyssnar (Ekholm et al. 1984). Lyssnandet är den viktigaste delen av intervjumetodiken. Genom att aktivt lyssna gör man den svarande till huvudperson (Häger 2001). Det gäller för intervjuaren att hålla engagemanget vid liv genom att visa intresse för den svarande och att hen uppmuntras att berätta mer. Det kan visas med nickningar och bekräftande kommentarer som: *Mmm... Berätta mer. Jag förstår etc.* (Häger 2001; Ekholm et al. 1984).

Efter intervjun bör transkriberingen ske snarast möjligt. Det är då man har den som färskast i minnet. Fördelar med att spela in intervjun är att risken för att information omtolkas i efterhand reduceras. Nackdelar kan vara att den svarande blir hämmade av att spelas in och undanhåller fakta eller formulerar sig på ett annat sätt än vad de skulle ha gjort om de inte blev inspelade (Ekholm et al 1984; Häger 2001).

2.3 Presentation av informanterna

Barbro Sundström, 81 år, boende i Skellefteå. Hon kockade fyra säsonger, första gången vintern 1952, 16 år gammal i Vidsel utanför Piteå. Sedan kockade hon i Porjus, Gällivare och Storträsk utanför Jörn.

Systrarna **Klara Sundelin** och **Kristin Mårdner**, 83 respektive 75 år gamla, boende i Lycksele. Klara kockade en vinter 1951, 17 år gammal i en skogskoja som hette Framnäs, ett par km från Vägsele. Kristin kockade 1959, också 17 år gammal, i Bäverbäcken, strax utanför Bratten.

Valdy Eliasson, 79 år, boende i Örträsk. Hon kockade två säsonger, först en vinter 1957, 18 år gammal i en koja i Blåviksjön och en sommar på Risön i Umeälven. Valdys syster **Lola Lindberg**, 78 år, boende i Hörnefors kockade vintern 1955, 16 år gammal, i en koja som låg strax utanför byn Holmberg.

Väninnorna **Siv Åhman**, 87 år, och **Gun-Inger Persson**, 81 år, boende i Strycksele. Siv kockade två säsonger. Först en vinter 1947, 17 år gammal vid Sävsjön mot Åmsele och två år senare i Långträsk strax utanför Ekträsk. Gun-Inger har inte arbetat som kocka men ute i skogen och då främst med plantering.

Eivor Forsberg, 77 år, boende i Vilhelmina. Hon kockade vintern 1956, 16 år gammal, i en koja i Heligfjäll utanför Nästansjö.

Mimmi Larsson, 101 år, boende i Vilhelmina. Mimmi, den äldsta av alla informanter jag intervjuat har kockat fyra säsonger i olika kojor varav en kolarkoja. Hon kockade första gången i Rörström 1936, 20 år gammal och sista gången 1942 i en kolarkoja.

Inga-Lisa Backman, 84 år, boende i Bredbyn. Hon kockade 5 säsonger, första gången 1954, 20 år gammal. Fyra vintrar i Yxsjö och en vinter i en koja mot Fredrika.

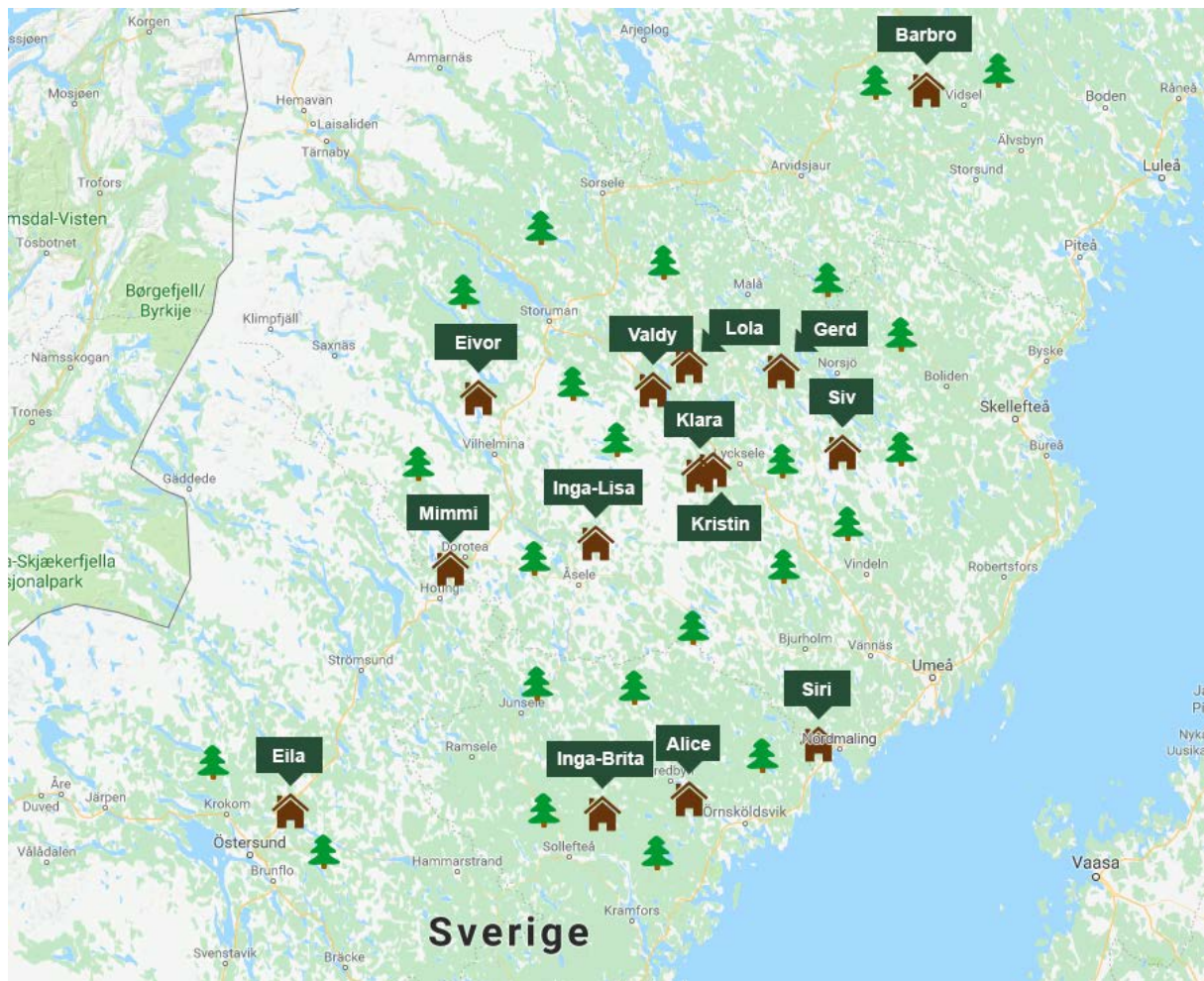
Inga-Brita Hagstedt, 84 år, boende i Sollefteå. Hon kockade, två säsonger, första gången 1948, 15 år gammal på en sommaravverkning i Billtjärn. Sen fortsatte hon kocka i Lill-Tansjön till vintern.

Eila Nilsson, 80 år, boende i Svenstavik. Hon arbetade som kocka och i skogen i fem år, med start 1955, 17-år gammal. I nästan 5 år arbetade hon för SCA i Fjäl, i Jämtland. Hon arbetade med all sorts skogsarbete men främst som kocka.

Siri Lövgren, 84, boende i Lycksele. Hon kockade en vinter 1951, 18 år gammal tillsammans med sin syster i en koja som låg på Aspeåfjället nära Lögdeå.

Gerd Persson, 83 år, boende i Granliden, Norsjö. Hon kockade en vinter 1955, 20 år gammal i en koja i Stenträskkammen.

Alice Söderlind, 87, boende i Nyliden. Hon kockade fyra vintrar på olika ställen runt om Nyliden. Första gången 1943, 13 år gammal.



Figur 1. Distribution över informanternas arbetsplatser. Källa: Google Maps

2.4 Analysmetod

En komparativ metod beskriver och analyserar skillnader genom jämförelser. Enligt en komparativ metod kan ett kvalitativt material, som till exempel en intervju analyseras i tre faser (Ryen 2004). En första fas där man slår ihop data, en andra fas där man pekar ut kategorier, och en tredje där man analyserar avvikande exempel. Första fasen består i att dela in meningarna i små enheter som uppfyller kriterierna för att stå ensam. Andra fasen blir att sortera de små enheterna i större kategorier. Man reducerar alltså datamängden. Speglar enheterna varandra sorteras de in i samma kategori. Därefter formuleras rubriker till varje kategori (Ryen 2004).

Samtliga intervjuer transkriberades och transkriberingarna kontrolleras sedan också mot den inspelade intervjun. Direkt efter varje slutförd intervju gjorde jag jämförelser med tidigare intervjuer för att försöka finna konsistens och avvikelser. Först delade jag upp mina transkriberade intervjuer (rådatat) i mindre delar (enheter). Därefter kategoriserade jag in dessa delar i teman. Under analysprocessen förändrades kategorierna och nya uppstod. Vissa delar vara svåra att placera ut i existerande kategorier så de fick gå in i en "diversekategori". När analys av fler intervjuer inte gav mer ny information avslutade jag denna process. De sammanhållna teman som analysen resulterade i utgör strukturen i kapitlet Resultat och Diskussion. Först ges en beskrivning av vem som blev kocka, sen presenteras kockans levnadsförhållanden i kojan och andra länders organisation kring hushållning, därefter

kockans arbetsuppgifter och sist presenteras kockans arbetssituation. I slutet av varje tema diskuterar jag mina resultat utifrån tidigare skrivet material om kockan förutom jämförelsen med andra länders organisation kring hushållning som tas upp i den avslutande diskussionen.

2.5 Den skogshistoriska kontexten av kockornas arbete

Den industriella utvecklingen i främst västra Europa under slutet av 1700-talet och början av 1800-talet genererade en accelererande efterfrågan på virke. Detta resulterade i att skogar i de mer perifera delarna av Europa började exploateras. Kommersiella skogsbolag började därmed att exploatera Norrlands skogar i en allt snabbare takt under 1800-talet (Arpi 1959). Från mitten av 1800-talet och under resten av det seklet drog en timmerfront fram över det norrländska landskapet. Denna exploateringsfront fick omfattande konsekvenser för såväl skogarna som det norrländska samhället och människorna (Johansson 1994; Linder et al., 1998; Axelsson et al., 2001; Lundmark et al., 2013; Kardell 2004). Genom exploateringen och de ekonomiska resurser som den genererade hade en del av uppbyggnaden av det moderna Sverige tagit sin början. I ett svenskt perspektiv blev skogen den första expansiva industrigrenen. Det var skogen som omvandlade Sverige från ett fattigt bondesamhälle till rik industristat. I detta skeende spelade landsbygdens människor en stor roll. I slutet av 1800-talet och det tidiga 1900-talet engagerades ca 200 000 arbetare i skogsarbetet på vilket Sveriges välstånd byggdes (Johansson 1994). Vid sekelskiftet var norra Sverige fortfarande mycket glesbefolkat (Uhnбом 1942) och vägnätet begränsade sig till de stora älvdalarna (Hoppe 1945). För att utvinna den värdefulla skogsråvaran krävdes att skogsarbetarna bodde i enkla kojor ute i skogen, under tiden avverkningarna pågick, ibland flera månader i sträck. Under 1900-talets första hälft började skogsbruket att rationaliseras på flera sätt. Detta inbegrep rensning av flottleder för att effektivisera transporten av råvaran från skogen ned till sågverken vid kusten (Törnlund et al. 2002). En teknikutveckling av arbetarnas redskap påbörjades också. I ett första skede övergick man från att avverka med yxa till en så kallad stocksåg, eller tvåmanssåg för att minska stubbhöjden och öka virkesutbytet vid avverkningen. Stocksågen ersattes relativt snabbt av timmersvansen som kunde hanteras av en skogsarbetare och på så vis ökade produktiviteten ytterligare. Slutligen under 1950-talet introducerades de allra första motorsågarna (Hjelm 1991). En central del i denna utveckling var också att fackföreningsrörelsen utvecklades inom skogsarbetarkåren, vilket ledde till ökande krav på bättre arbetsförhållanden (Persson 2000). Under perioden 1920–50-tal förbättrades också bostäderna för skogsarbetarna och en kocka infördes i nästan varje skogsarbetarkoja för att förse skogsarbetarna med lagad, varierad och näringsrik kost. Början av 1900-talet präglades genom alla dessa saker av en genomgripande förändring av skogsarbetets villkor och skogsarbetarna kom successivt att ingå i en mer komplicerad organisation vars avsikt var att öka produktiviteten och utveckla arbetsvillkoren. En central del i detta var att förbättra boendet och kosthållningen. (SOU 1933:38).

2.5.1 Individuell eller gemensam mathållning?

Skogsarbetarna verkade länge under mycket dåliga arbetsförhållanden. Arbetet var tungt, bostäderna undermåliga, kosthållet dåligt och lönen likaså (Johansson 1994). I en undersökning gjord av Englund-Tigerstedt (Tigerstedt 1900) redovisar de skogsarbetarnas diet i nordvästra delen av Ångermanland och visar på ensidigheten i födan. De huvudsakliga råvarorna utgjordes av amerikanskt fläsk, hårt bröd, vetemjöl, socker och potatis. Kaffekonsumtionen var hög, 6–12 koppar per dag var den vanliga ransonen (SOU 1933:38). De uppmärksammade sociala och hygieniska missförhållandena i Norrland gjorde att en

utredning om skogsarbetarnas levnads- och arbetsförhållanden kom till stånd inom socialstyrelsen 1913–1914. Omfattande undersökningar på ett stort antal avverkningsplatser i Norrland, Dalarna och Värmland resulterade i 1920 års skogshärbärgeslag (Anon. 1929). Då började man även mera intensivt diskutera skogsarbetarnas kosthållning. Flera läkare presenterade studier över skogsarbetarnas ensidiga och vitaminfattiga kost, som man menade, gav upphov till rubbningar och sjukdomar i matsmältningsorganen (Kardell 2004). Dr Englund beskriver måltiderna i en skogskoja:

”Man börjar dagen vid 5–6-tiden på morgonen med ett par koppar kaffe, som alltid kokas på nytt pålägg (man spar inte på sumpen och använder kaffe av bästa kvalitet). Sedan man av detta fått litet värme i kroppen, stiger man upp och lagar var och en sin frukost, bestående av fläsk, hårt bröd, potatis eller de bekanta kolbullarna. Som krydda till och ovanpå maten använder man kaffet, återigen ett par koppar. Ofta är frukosten ej så stor, utan kaffet huvudsaken. Därefter beger man sig till arbetet och återvänder vi 12–1-tiden på dagen för att intaga middagsmålet. Huvudrätten här är alltid salt amerikanskt fläsk samt bröd och potatis. Man ger sig sällan tid att vila på eller före maten, utan går direkt till arbete igen, som fortsättes till 6–7-tiden. Diskning eller rengöring av kokkärl förekommer mera sällan. Efter hemkomsten från arbetet dricks genast ett par koppar kaffe och därefter börjar iordningställandet av kvällsmaten, huvudmålet, till vilken man lagar kolbulle eller sluring, de vanligaste maträtterna. Kolbullar tillagas så att vetemjöl hopröres med vatten och denna deg gräddas i en panna med fläskflott; namnet kommer av att anrättningen ofta nedsvärtas av glöden från den öppna elden. Sluring är en välling, lagad av samma ingredienser.” (SOU 1933:38)

År 1929 fick Kungliga socialstyrelsen i uppdrag att påbörja en utredning rörande förbättringen av skogsarbetarnas provianterings- och matlagningsförhållanden. Samtidigt fick medicinalstyrelsen i uppdrag att undersöka dietiska och hygieniska förhållanden i ett antal skogskojoj i syfte att ta reda på inverkan på skogsarbetarnas hälsotillstånd. I utredningen jämfördes kojlag som redan infört gemensamma hushåll med de som hade individuellt kosthåll. Skogsarbetare i individuella kosthåll tillfrågades även om orsaker till varför de ännu inte infört gemensamt hushåll. Där svarade hälften att de befintliga bostäderna ej lämpade sig för gemensamt hushåll. Den närmast viktigaste orsaken som angavs var att avverkningarna dels ansågs vara för små och dels att de var belägna nära bygden, att en del arbetare skulle kunna bo hemma och de övriga ett par gånger i veckan bege sig hem, för att medföra helt eller delvis lagad mat. En annan orsak var helt enkelt att de inte hade ”kommit sig för” att starta upp ett än (SOU 1933:38).

Några ord om individuell matlagning från en skogsarbetare:

”Jag har varit i skogen många vintrar utan hushållerska, tills jag blivit nästan förstörd i matsmältningen på grund av olämplig och för hårdsmält mat, så att jag fått sura uppstötningar, kräkningar, ont i magen. Man kan göra sig en föreställning om hur det är, när man kommer in en middag och är hungrig. Man skall ha mat, men man vet inte vad man skall ha. Det står 7 eller 8 man runt spisen med var sin stekpanna, det är 4–5 kaffepannor där förut och man ser nästan inte annat än pannor. Alla äro lika hungriga och alla ha lika bråttom, det blir att äta något, så fort man kan.” (SOU 1933:38)

I utredningen konstaterades att man skulle uppnå bättre levnadsstandard, diet och hälsa för skogsarbetarna vid införandet av gemensamma hushåll och anställande av kocka. Resultaten

presenterades i Statens offentliga utredningar nr 1933:38 (SOU 1933:38; Wallner 1934). I Älvdalens kronopark introducerade man den ”kooperativa hushållningen” i ett arbetslag om 16 man. Två hushållerskor anställdes som lagade deras mat, diskade, bäddade, städade och lappade deras kläder. Trots det blev dygnskostnaden endast 1,92 kr mot 2,40 kr, när skogsarbetarna individuellt skötte sin mathållning (Anon 1929). Förhoppningarna om det gemensamma hushållet uppfylldes och fick störst betydelse i dietiskt-hygieniskt avseende (Wallner 1934). Kungliga socialstyrelsen kunde efter studier av kockalagen rekommendera en kocka per tio man. Om antalet hushållsmedlemmar var mellan 12 och 16 borde ett biträde anställas för enklare sysslor, en så kallad ”lillkocka”, och överstiger antalet 16 bör två hushållerskor anställas (SOU 1933:38).



Figur 2. Ett kocklag med kockan i mitten. Hon var i regel inte äldre än 20 år. Källa: Skogsmuseet i Lycksele

2.5.2 Propaganda och utbildning av kockor

För att åstadkomma ett mera allmänt införande av det gemensamma hushållet fortsatte man med upplysnings- och propagandaverksamhet (Wallner 1934). Därför togs initiativ till utbildning av kockor på 30-talet (Figur 3). Riksdagen beviljade årligen anslag för kockakurser och allt fler kockor utbildades då det visade sig att en utbildad kocka kunde minska kostnaderna avsevärt (Anon. 1935; Anon 1937; Stedingk 1996). Under 15 dagar fick de blivande kockorna undervisning i teoretisk och praktisk skötsel av ett kollektivhushåll, innefattande närings- och födoämneslära, matlagning, bokföring och grundläggande utbildning i sjukvård. År 1942 hölls det 130 kurser runt om i landet vid vilka omkring 1300 nya kockor utbildades (Anon 1943). På grund av att många kockor inte betalade någon skatt och därmed inte var registrerade är det svårt att uppskatta hur många som totalt var ute och

arbetade men man uppskattar att det som mest rörde sig om 6000 kockor samtidigt under åren 1942–43. Det var framförallt under 40-talet som det blev mer allmänt med kocka och gemensamma hushåll i skogskojorna. Krigstiden medförde svårigheter för skogsarbetarna att få tillräckliga matransoner som följd av ransoneringar. För att lösa problemet anställde staten 1942 en kockakonsulent vars uppgift var att besöka kocklagen och bistå oerfarna kockor med praktiska råd i hushållning. (Stedingk 1996; SOU 1933:38; Kardell 2004).



Figur 3. Kockakurs under ledning av fröken Dagny Hedfors. Runt barackens enda bord sitter flickorna och studerar närings- och födoämneslära. Artikel i Skogsindustriarbetaren 1943, nr 5, s 123–126.

En ny skogshärbärgeslag infördes år 1938 med betydande förbättring på standard och utrymme. Under hela krigstiden fortsatte skogsarbetarnas villkor att förbättras och moderna flyttbara kojor med separat mat och torkrum blev allt vanligare. Radion fick sitt intåg redan i början av 1930-talet och var inte en ovanlig musikunderhållningsapparat i de moderna skogskojorna (Kardell 2004).

2.5.3 Avveckling av kockasystemet

Med ökande standard på skogskojorna och därigenom förbättrade levnadsförhållanden för skogsarbetarna och kockan minskade ändå antalet gemensamma hushåll i slutet av 1950-talet. Under skogsbrukets moderniseringsprocess utvidgades vägnätet i Norrland och gjorde att skogsarbetarna kunde åka buss fram och tillbaka mellan hemmet och arbetet i skogen och föredrog då att ha med sig matsäck. Mekaniseringen bidrog till att skogsarbetarna blev helårsanställda och de föredrog då att dagspendla. Behovet av kocka fanns inte mer. På så sätt gick utvecklingen tillbaka till den individuella mathållningen igen (Stedingk 1996).

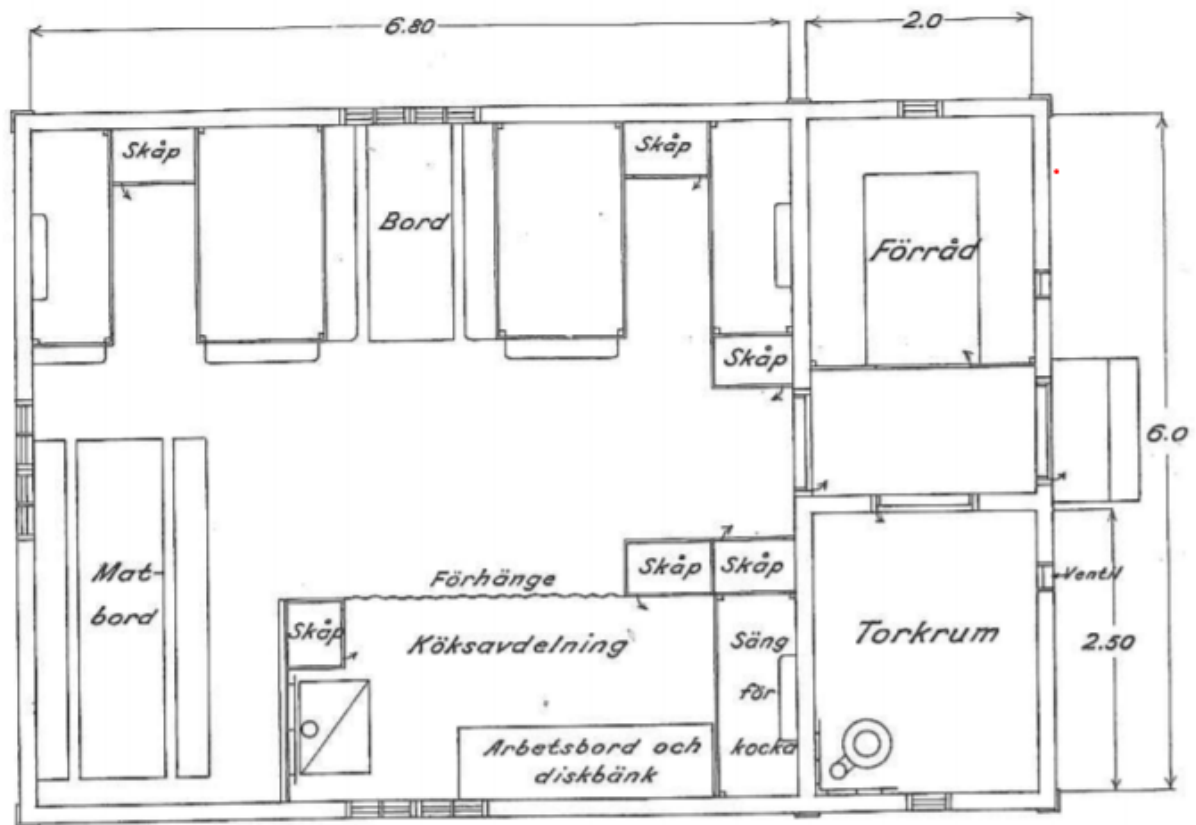
2.6 Kojan

Grovt indelat finns det två typer av kojor. Eldpallskojan (Figur 4), vanligen timrad med en eldstad/ *eldpall* i mitten och de lite modernare, ofta flyttbara barackerna där järnspisen helt fick ersätta eldpallen (Vallström 2010; Wallner 1938). Eldpallen var en rektangulär öppen härd i kojans mitt, tillverkad av trä, jord och grus (SOU1933:38; Ojaniemi 1997).

Planritningar för moderna skogsarbetarkojor anordnat för gemensam mathållning gjordes av yrkesinspektionen (Figur 5).



Figur 4. Eldpallskojor med skogsarbetare antagligen från två skogsarbetarlag. Kaffepannorna trängs på eldpallen och kläderna hänger på tork ovanför. Dragspelen var uppskattad underhållning. Källa: Skogsmuseet i Lycksele



Figur 5. Planritning till en modern skogsarbetarkoja för 12 man, försett med torkrum, förråd och kök med järnspis. Kockburen ligger innanför köket. Männens våningssängar står uppradade längs ena väggen. Källa: Wallner 1938.

De var rationellt indelade med specifika utrymmen för olika funktioner, samt en indelning mellan manliga och kvinnliga sfärer. Kojans funktioner var framförallt vila och arbete. De manliga sfärerna var sovsalarna och manskapsrummet (matsal där männen satt och åt). De kvinnliga sfärerna var kockans sovplats, den s.k. *kockburen*, köket och förrådet (Ojaniemi 1997).

3 RESULTAT OCH DISKUSSION

Resultatet presenteras utifrån teman som kunde urskiljas i analysprocessen av mina transkriberingar av intervjuerna av kockorna. Först ges en beskrivning av vem som blev kocka, sen presenteras kockans levnadsförhållanden i kojan och andra länders organisation kring hushållning, därefter kockans arbetsuppgifter och sist presenteras kockans arbetssituation. I slutet av varje tema har jag diskuterat mina resultat utifrån tidigare skrivet material om kockan. Jämförelsen med andra länders organisation kring hushållning tas upp i den avslutande diskussionen.

3.1 Vem blev kocka?

De flesta av informanterna växte upp på små egenförsörjande jordbruksfastigheter i en syskonskara på mellan 5 till 10 syskon. På gården fanns det ofta boskap som hästar, kor, grisar och får och de hade redan i unga år erfarenhet av lagårdsarbete, slåtter eller som *getare*. Att arbeta som *getare* i skogen var mycket vanligt för barn runt förra sekelskiftet och fram till 1940-talet. Då tog man ansvar för gårdens djur och lät dem beta i skogen under sommaren (Kardell 2004). Flera hade också tjänat som piga och/eller varit hembiträde i hushåll. Många hade även gått antingen skolkök eller lantushållsskola där de fick lära sig lagårdsarbete, laga mat och baka. Beträffande mina informanternas skogliga erfarenheter är det flera som jobbat med att sätta plant om somrarna.

Alla informanter var 20 år eller yngre när de gjorde sin första kockasäsong. Flera var mellan 16 och 18 år när de kockade för första gången. Inga-Brita var 15 när hon gav sig ut för att ställföreträda en kocka som blivit sjuk på en sommaravverkning. Det som först var tänkt att vara i två veckor blev förlängt till hela sommaren på grund av att den andra kockan aldrig blev frisk igen. Alice var endast 13 år då hon blev utsänd av sina föräldrar att kocka åt byns kocklag.

Antal vintrar de arbetade kunde variera mellan allt från en till fem, och då ibland även arbete under sommarsäsongen däremellan. Flera av informanterna hade en geografisk närhet till kojan de arbetade i. Oftast låg den inte längre än en mil ifrån byn de bodde i. Det var heller inte ovanligt att kocklaget bestod utav byabefolkningen och familj och släktingar. De var således redan bekanta med skogsarbetarna och blev på det sättet rekryterade till kocklagen. Informanterna bekräftar att de ofta blev tillfrågade av en bybo eller släkting om de ville ställa upp och kocka. För det mesta kom initiativet från lagets *kockfar*, en slags förtroendevald för kocklaget. Hans uppgifter var bland annat att anställa kockan, sköta hushållets ekonomi och i samråd med kockan planera matinköp efter kockans veckomatsedel (SOU 1933:38). Ibland



Figur 6. Kocka utanför en koja. Källa: Skogsmuseet i Lycksele

kunde också kockan bli tillfrågad av skogsbolagets personal. Rykten om vilka som kunde passa som kockor spred sig via matlagets medlemmar och inom byn. Ingen av mina informanter sökte anställning via tidningsannonser utan alla blev tillfrågade utav någon i kocklaget eller av någon ansvarig inom skogsbolaget.



Figur 7. Det är stor efterfrågan på kockor på platsannonsersidan. Platsannonser i Västerbottens kuriren 1937, den 11 och 31 december.

Alla passade inte som kockor. De visste hur vi hade det hemma, att vi fick sköta om väldigt mycket själv, pappa var ute i skogen och mamma var inte så bra. Vi var tvungna till att hjälpa mamma mycket då hon var ensam. Lagården och pappans skogsarbete var vår enda inkomst. Vi var kraftiga och stabila kvinnor. Du fick inte vara klen utan du fick ha ett visst mått och styrka. Det mätte de för att man skulle få komma in på lanthushållsskolorna. Du fick inte vara spinkig. (Lola).

För flera var det inget eget val utan det var föräldrarna som avgjorde om flickorna skulle ut och tjäna eller hjälpa till hemma på gården och se efter småsyskonen. Det var inte ovanligt att de kallades hem från sin skolgång för att bistå familjen.

3.2 Kockans levnadsförhållanden i kojan

3.2.1 Färden till kojan

När vi kom iväg första morgonen hade vi en släde med hö till hästen, mjölkhink, lådor med husgeråd och sängkläder, ty i baracken fanns ingenting. Jag satt i höet och höll om potatissäcken som inte fick frysa, den var inlindad i en långullfäll. Den fällen blev min enda vän och tröst den vintern. (Eivor).

Färden till kojan avgick i regel efter julhelgen då avverkningssäsongen i allmänhet började. Transportsätten varierade från buss, hästskjuts till skidåkning (Figur 6). När de kommit fram har de ofta mötts av en översnöad, kall koja. Arbetet i skogen pågick sedan cirka 3 månader men det kunde variera efter avverkningens omfattning och vädrets karaktär. Huggandet och brosslandet (en särskild man kunde anställas för att "brossla". Han röjde släpväg och släpade fram timret till basvägen där han lastade kälken) kunde börja på hösten men själva drivningen var beroende av is och snö för att hästen skulle kunna dra ut timret till avlägget på sjön. Vistelsen i kojan var således beroende utav flera faktorer. I Siris fall började anställningen redan på hösten i månadsskiftet september/oktober och höll på ända in i maj för att avverkningen var omfattande och låg ganska otillgängligt med dålig fjällnära skog.

3.2.2 Kojan

De flesta av mina informanter har arbetat i de lite större, modernare kojorna. De inrymde mellan 6 och 20 män. Ibland var en mindre koja uppsatt för huggarna om laget var stort. Var laget mindre sov och åt manskapet i ett och samma rum. Då stod våningssängar längs med väggarna och i mitten eller längs med ena väggen stod ett långbord med sittbänkar. Köket och kockans sovplats, kockburen, utgjorde oftast ett av rummen. En avbalkning kunde även göras för kockan i ett av hörnen, av väggar som inte gick ända upp för att låta värmen sprida sig. Köken var inredda med järnspis, diskbank, arbetsbord och skåp. Värmekällan i manskapsrummet var en enkel kamin som det eldades i hela dagarna. Ljuskällan var fotogenlampor och stearinljus för trivsel och redskapsvård om kvällarna. I kojorna fanns det oftast ett torkrum för blöta kläder och hästarnas seldon. Gemensamt för de flesta kojorna var att de varken hade el och inte var välisolerade. Att kojorna var oisolerade gjorde livet i kojan inte alltid särskilt behagligt. Så här beskriver Siri det när hon återvände efter en helgs ledighet till kojan:

Kojan stod ju många gånger, när inte vi var kvar där, helt ouppvärmad. Det var svinkallt när vi kom tillbaka och det var 2 tum tjock is i vattenhinken. Då



Figur 8. Högsäpänningslinjebro över Stamsjön, 1941. Skogsarbetare och kockan Vilma Kristoffersson från Lomsjö. Källa: Västerbottens museum

var det frågan om att vara påklädd tills man hade fått järnspisen röd! Det var ett tufft liv. (Siri).

Endast en av informanterna fick uppleva den lite äldre eldpallskojan vilken förekom under de första årtiondena av skogsavverkningens historia före 1940. En sådan timrad koja var av en typ som var väldigt vanlig på den tiden. En oisolerad storstuga med ohyvlat trägolv. Mitt på golvet fanns en eldpall och rökgången var ett hål i taket. 22 man ingick i kocklaget och de bodde alla i ett enda rum. Manskapedet låg i över- och underslafar längs väggarna. Mimmi hade sitt ”rum” bakom ett draperi i ett hörn.

Eldpallen var mitt på golvet, det var enda uppvärmningen. Spisen var på baksidan av eldpallen, där lagade jag mat. Jag låg i ett av hörnen. De hade köpt ett tyg som de spände runt sängen. Men då hade de köpt för lite tyg som bara räckte till kanten på sängen så jag vågade inte sätta ner mina bara ben. Jag fick sitta i sängen och klä på mig. I en annan koja hade de satt masonit runt sängen som huggarna gjorde titthål i. Inte brydde jag mig om det. (Mimmi).

I anslutning till kojans fanns också ett stall för hästen och en vedbod som även kombinerades som förvaringsutrymme av frusna djurkroppar.

3.3 En koja i förändring

I de äldre kojorna avskärmades kockans sovplats, kockburen, i början provisoriskt med ett tygdraperi eller av en masonitskiva. Det kunde Mimmi vittna om. I de modernare kojorna byggdes kockburen som ett privat litet rum med träväggar. Dessa väggar byggdes med luftspalter mot golvet och taket för värmecirkulationens skull. Rummet låg ofta beläget innanför köket med en ingång försedd med antingen dörr eller draperi men ibland ingenting alls. I ritningar benämns kockans sovplats som ”Rum för hushållerska” men i folkmun har den benämnts kockbur. Namnet bur syftar främst på det lilla utrymme som rummet utgjorde. Det inrymde ofta inte mer än en våningssäng (Ojaniemi 1997).

I och med kockans inträde i kojorna och införandet av gemensam matlagning på 1930-talet blev det också mer praktiskt att ersätta eldpallen med en järnspis. Järnspisen möjliggjorde en effektivare mathållning och framförallt var den ett villkor för att kunna baka i kojorna. Under det individuella kosthållet, var eldpallen på grund av sin storlek och placering i rummet vida överlägsen järnspisen. Fördelarna var att flera samtidigt rymdes kring den vid matlagning och den lämpades även väl för torkning av kläder. Den innebar inte några ekonomiska investeringar som järnspisen (SOU1933:38; Ojaniemi 1997). Järnspisen började tillverkas redan under tidigt 1800-tal men på grund av det höga priset hade de norrländska byarna inte råd att införskaffa sig den förrän under sent



Figur 9. „Kockan“, har Mimmi Larsson skrivit under den här bilden om sig själv i fotoalbumet. Hon står framför kolarkojan där hon jabbade vintern 1942.

1920-tal, bara 10–15 år innan elströmmen kom till samma byar. Med järnspisen följde även andra kostnader som införskaffandet av nya grytor som skulle passa spisringarna. Också arbetsljuset från den öppna spisen försvann och man blev tvungen att köpa in fotogen och fotogenlampor (Ryd 1995).

Den förbättrande standarden på boendet var en viktig faktor för att få till ett mer allmänt införande av kockor och gemensam mathållning i kojorna. Det grundar jag dels på att de flesta av mina informanter bodde i de modernare kojorna, anpassat med specifika utrymmen kopplat till funktion och avdelade rum för manliga och kvinnliga sfärer (Figur 5). Dels för att skogsarbetarna i de äldre eldpallskojorna ansåg att bostaden inte lämpade sig för gemensamt hushåll.

Anledningen till att mina informanter främst arbetat i de modernare kojorna beror på att de arbetade under den perioden då bostäderna redan genomgått den betydande förändring för att underlätta en gemensam mathållning och eldpallskojorna var mer eller mindre utfasade. Endast Mimmi hade arbetat i en eldpallskoja. Det var 1936 och var en sorts övergångsperiod från eldpallskojorna till de modernare barackerna. I Mimmis koja var järnspisen installerad bakom eldpallen men hon tvingades sova i samma, tillika enda rum som manskapet med endast ett draperi som avskärmade sängen. Övergången skedde successivt med högre krav på en sorts standard på boendet för att det även skulle kunna bebos av kvinnor. Förutsättningarna för att rekrytera kockor till kojorna var att göra dem mer funktionella och bekväma. De äldre eldpallskojorna var inte anpassade för gemensam mathållning på samma sätt som de modernare barackerna var med sin järnspis. Kockans inträde i kojan var ett steg i moderniseringsprocessen som var ett led i att rationalisera skogsbruket (Johansson 1994). Det var en förändring som pågick parallellt med kojans modernisering. Med moderniseringen följde en förbättrad boendemiljö som karakteriserades mer utav kollektivism än individualism. En genomgripande reformering av bostadsförhållandena utgjorde således den viktigaste förutsättningen för förbättrade levnadsförhållanden i allmänhet och för gemensam mathållning i synnerhet (SOU 1933:38).

3.4 Andra länders organisation kring hushållning vid skogsarbete

För att förstå mathållning och kockornas roll inom skogsbruket i en bredare internationell kontext så redovisar jag här några exempel som är hämtade från *Kungl. socialstyrelsens utredning och förslag rörande förbättrande av skogs- och flottningsarbetarnas provianterings- och matlagingsförhållanden under vistelsen i skogarna samt Kungl. medicinalstyrelsens undersökning rörande de dietiska och hygieniska förhållandenas inverkan på skogsarbetarnas hälsotillstånd*. (SOU 1933:38), kompletterad med uppgifter som finns på den digitala tjänsten på Norsk skogsmuseum (Digital museum 2018).

3.4.1 Finland

I Finland bedrevs avverkningarna i ungefär samma utsträckning som i Sverige under 1930-talet. Socialstyrelsen ansåg det därför lämpligt att göra en närmare studie av skogsarbetarnas levnadsförhållanden och då särskilt deras proviantering och mathållning. Innan en större drivning (avverkning och borttransportering av timmer) sattes igång, uppfördes på en central plats inom drivningsområdet en byggnad ”pörte” som bestod av ett förmansrum, ett kök, som utgjorde bostad för oftast två hushållerskor, samt ett manskapsrum. Vid detta pörte uppfördes

även en enklare byggnad, avsedd till handelsbod och proviantförråd. Det stora drivningsområdet var i sin tur indelat i ett antal drivningsskiften (avverkningsområden) varvid härbärgen och stall uppfördes för skogsarbetarna och deras hästar. Dessa skiften beräknades ta ca en vecka att utdriva. När ett sådant skifte var klart fick skogsarbetarna ut sin lön av kassören i huvudpöret och begav sig till nästa skifte för att söka nytt arbete. Mathållningen bedrevs som en marketenteri-rörelse (en affärsrörelse för försäljning av matvaror, drycker, tobak och andra förnödenhetsartiklar till personalen vid ett större företag). I varje härbärke förekom en kvinna, som var en sorts egenföretagare och tillhandahöll lagad mat mot ersättning. Hon köpte in varor från pöret eller någon gårdshandlare som kom med provianttransporter veckovis till härbärgena och erbjöd skogsarbetarna mat portionsvis. Det var således ett individuellt mathållningssystem som bedrevs eftersom skogsarbetarna själva bestämde sin konsumtion. Kockan var jämt sysselsatt med matlagning, servering och diskning och om tid fanns erbjöd hon även tvätt och lagning av kläder mot viss ersättning. Arbetsdagen var lång, men i gengäld tjänade kockan bra. Ofta tjänade de lika mycket som skogsarbetarna varpå en anställning som kocka var mycket eftertraktad (SOU 1933:38; Anon. 1930).

3.4.2 Norge

I Norge levde skogsarbetarna under liknande förhållanden som skogsarbetarna i Sverige. Tillfälliga eller fasta bostäder tillverkade av timmer uppförda under avverkningssäsongen. I Norge utfärdades en lag om husrum för folk och hästar 1915, liknande skogshärbärgeslagen 1920 i Sverige, som förbättrade levnadsförhållandena för skogsarbetarna. Uppgifter om de norska skogsarbetarnas levnadsförhållanden lämnades i en av Sønnik Andersen år 1932 utgiven publikation *"Undersøkelse av skogshytter og skogsarbeidernes levevilkår"* (Andersen 1932). I den utredningen förefaller den individuella mathållningen dominera den gemensamma. Orsakerna varför gemensam mathållning inte fått större utbredning verkar vara desamma som i Sverige: obenägenhet att övergå till ett nytt oprövat system, svårigheten att "komma sig för", bostäderna har en mindre lämpad karaktär för gemensamt kosthåll m. m. Vad kosten anbelangar verkar den norske skogsarbetaren leva på ungefär samma råvaror som sin svenska kollega, med något mer inslag av sill och potatis i kosten. Födan tillagas sämre, det är dålig variation och ovanpå det konsumeras stora mängder kaffe vilket gör att missförhållandena kan liknas mycket vid de svenska skogsarbetarnas. För att råda bot mot de berörda missförhållandena rekommenderades införande av gemensam mathållning med kock - kvinnlig eller manlig. I de undersökningar Sønnik Andersen genomförde besökte han även skogsarbetarhushåll där man infört gemensam mathållning med kocka, främst i Bangdalsbrukets skogar (Figur 10). Organisationen med kockor beskriver han som mycket positivt och det medförde en mycket betydande förbättring av såväl de dietiska som hygieniska förhållandena. Kosten vid gemensam mathållning uppgavs vidare bli mera omväxlande, bättre lagad och därmed mera lättsmält, mindre fet, mera vitaminhaltig samt rikare på protein. Dessutom visade det sig att den gemensamma mathållningen medförde betydande ekonomiska fördelar för skogsarbetarna i Norge liksom i Sverige (Norsk skogmuseum; SOU 1933:38). Gemensamma hushåll fick stor utbredning i Norge efter andra världskriget och det skedde en modernisering av kojorna samtidigt som mathållningen och hygien förbättrades. Lanseringen av gemensam mathållning skedde dock samtidigt som bilvägarna byggdes ut och det blev möjligt för skogsarbetarna att köra från hemmet direkt till avverkningen. Intresset för gemensam mathållning ebbade således ut under 1960-talet (Norsk skogmuseum).



Figur 10. Detta är en av bilderna Sønnik Andersen tog under sitt fältarbete i Bangdalsbrukets kojor i Namdalen i november 1927. Bilden föreställer en kocka i hennes säng som var placerad i ett av rummets hörn. Källa: Norsk skogsmuseums digitala museum.

3.4.3 Nordamerika

Skogsarbetet i Kanada och USA var av en betydligt större dimension än vad som praktiserades i de nordiska länderna. Inkvarteringen vid skogsavverkningarna uppfördes på arbetsgivarens ansvar, i regel trävarubolagen, i form av ett eller ibland flera, läger, så kallade logging camps. Dessa logging camps bestod dels av nödvändigt antal baracker, vardera inrymmande 10 - 20 man, avsedda som bostäder för skogsarbetarna, samt dels av en köks- och matsalsbyggnad (Figur 11), ett kontor och en eller flera ekonomibyggnader. All mathållning ombesörjdes helt av arbetsgivaren med allt vad det innebar att anställa kökspersonal, inhandla matvaror samt laga och servera maten. Kökspersonalen bestod utav en eller flera kockar, serveringsflickor och eventuellt diskerska och bagare. De fick husera i en del i köks- och matsalsbyggnaden. Kockarna, som nästan uteslutande var män, betalades jämförelsevis högt om han var en god kock. Med en god kock avsågs en som kunde laga god, lämplig och framför allt billig mat för minst 100 man. Kockarna var högt aktade medlemmar i ett skogsarbetarcamp, att förse skogsarbetarna med lämpligt lagad mat var viktigt för deras arbetsprestation. Då skogsarbetarna rekryterades från världens alla hörn fodrades det också av kocken att kunna komponera ihop olika matsedlar med varierande kvantiteter för de olika nationaliteterna. Fukt och grönt var billigt att köpa in i stora mängder och fanns att tillgå i en mycket större utsträckning än i Sverige. Det stod för en stor del av matintaget hos de amerikanska skogsarbetarna. Kaffe, te och mjölk serverades som måltidsdryck. I regel serverades måltiderna tre gånger om dagen: frukost, middag och kvällsvard. Låg lägret en bit ifrån arbetsplatsen fick skogsarbetarna middagsmålet uttransporterad till sig. Den transporterades då varm direkt från köket i stora bleckkärl inbäddade i hö för att hålla värmen. På detta sätt blev det billigare än om skogsarbetarna själva skulle iordningställa sin egen

matsäck. Ett bolag med god mathållning fick gott renommé bland arbetarna och därigenom lättare att anskaffa arbetskraft under tider av brist på sådan (SOU 1933:38).



Figur 11. Dukat bord i en nordamerikansk camp matsal innan skogsarbetarna anländer. Foto av Arthur J. Kingsbury. Källa: Langle County Historical Society

3.5 Kockans arbetsuppgifter

Köraren steg upp först på morgonen, gjorde upp eld i spisen, satte på kaffepannan och väckte kockan. Sen gick han för att utfodra och vattna hästen, själva motorn i arbetslaget. Efter kaffet var det grötfrukost och när det var tillräckligt ljust begav de sig till skogen. Någon klocka hade vi inte, det var ljuset som styrde arbetsdagen. (Eivor).

3.5.1 Arbetsdagen

Arbetet i skogen började tidigt, innan solen hade gått upp. Flera av kvinnorna vittnar om tidiga morgnar före kl. 06, för att få fart i spisen och hinna koka kaffe och gröt innan manskapet skulle ut i skogen och arbeta. Då arbetet var på ackord ville de utnyttja dygnets alla ljusa timmar. Vid 07-tiden stod frukosten klar. När manskapet sedan dragit iväg till skogen kunde kockan diska och sköta sin egen hygien. *"Det kunde man ju bara göra när man var ensam i kojan"* (Mimmi). Låg skiftet långt borta kunde manskapet få matsäck med sig annars kom de tillbaka runt 11-tiden för en stadig middag, vanligen bestående av två rätter. Sen blev det till att diska och städa. Vid fyra-femtiden var arbetsdagen i skogen slut och då var det dags för aftonmaten. Efteråt hände det att kockan kunde få hjälp med disken från någon av männen och de turades om att bära in vatten och ut slask. Sedan var det tid för männens redskapsvård, det var viktigt att hålla sågar och yxor i gott skick för att arbetet skulle flyta på smidigt. Vid niotiden serverades ytterligare ett lättare kvällsmål, ofta kornmjölsgröt, innan det var dags för manskapet att gå till sängs. Men där slutade inte kockans arbetsdag. Hon hade disk kvar att ta hand om och ofta en del mat att förbereda inför nästkommande dag. En av kockorna som dessutom hade sin lilla flicka med sig i kojan säger att man fick vara glad om man fick tre timmars sömn om natten. En normal arbetsdag för kockan blev således cirka 17 timmar. Men det kunde skilja någon timme både framåt och bakåt från informant till informant. *"Det var jobbigt att vara kocka. Men då tyckte man nog inte att man slet så förfärligt ont. Man var inte van vid annat"* (Mimmi). Den meningen får representera vad de flesta kockor ansåg om arbetet i kojan.



Figur 12. Skogsarbetare och kockan Vilma Kistoffersson samlade runt middagsbordet. Källa: Västerbottens museum

3.5.2 Maten

För att skogsarbetarna skulle orka med sin fysiskt tunga arbetsdag gällde det att få i sig rejäl mat och den skulle gärna vara näringsrik. Det var kockan som bestämde vad som skulle lagas med en viss hänsyn till männens önskemål. När maten skulle intas beslutades dock av männen. Det var ljust och avståndet till skiftet som styrde arbetsdagens rytm. Pågick arbetet nära kojan kom skogsarbetarna in mitt på dagen för att äta middagen. Kockan lagade då fyra mål mat om dagen – *frukost, middag, aftonvard och kvällsmål*. Låg skiftet långt borta kunde manskapet få matsäck med sig som åts ute i skogen. Middagen åts då vid arbetsdagens slut och matordningen såg lite annorlunda ut – *frukost, matsäck, middag, kvällsmål*. Bland mina informanter var båda måltidsordningarna ganska jämnt fördelade men andra kombinationer kunde också förekomma.

Att planera och beräkna var en viktig del av jobbet. Varorna köptes oftast på kredit från en lanthandel i byn: silltunnor, potatissäckar, socker- och mjölsäckar, kaffepaket, korvringar och en djupfryst halv gris eller ko från någon bonde. De flesta av informanterna uppger styckningen av djuret som svårt och besvärligt och att både bagarsåg, yxa och kniv fick brukas för att karva loss bitar. Mycket av matvarorna togs med vid första avfärden till kojan. Efterhand som det tog slut sköttes livsmedelanskaffningen av en av skogsarbetarna som veckovis for in till byn för att göra uppköpen. I slutet på veckan eller månaden gjorde man upp om kostnaderna. Skogsarbetarna som informanterna kockade åt ville gärna att kockan skulle laga billig mat, men inte på bekostnad av matens kvalitet och kvantitet framförallt, då fick det hellre kosta en slant extra.

Om måltidernas innehåll gav informanterna en samstämmig bild. Vissa rätter och råvaror var mer förekommande än andra. Frukosten och kvällsmålet varierades sällan utan bestod utav samma råvaror vardag som helgdag. De flesta av kvinnorna uppger att de serverade sill och potatis till frukost. Ibland med tillägg av gröt av korn, havre eller råg. Siri säger att hon serverade tjockmjölk som efterrätt, dåtidens filmjolk, och välling. Att frukosten bestod utav två rätter var ganska vanligt, i synnerhet om matsäcken fick ersätta middagen. Då ville skogsarbetarna ha en stadig frukost som de kunde stå sig länge på. Till det drack de kaffe, den givna frukostdrycken.

Matsäcken som togs med till skogs bestod av smörgåsar och det som blev över från frukostbordet. Kaffe var den självskrivna drycken som alltid togs med. Några informanter berättar att de kokade välling eller buljong därför att de skulle ha något varmt med sig att dricka i termosar. Eila brukade skicka med dem pannkaka i matlådan.

Dagens huvudmål var middagen och den serverades vanligen mellan 11 och 13 eller efter arbetsdagens slut. Målet bestod i regel av två rätter, en varmrätt och en efterrätt. Varmrätten var liktydigt med kött, av antingen fläsk eller nötkött i någon form. Kött serverades vanligen med kokt potatis eller stuvade makaroner. Palt, kötsoppa med klimp, fläskpannkaka, ärtsoppa, bruna bönor med fläsk, färsbiffar med sås och potatis, stuvade makaroner med korv, stuvad vitkål med stekt fläsk och potatis är några av de rätter informanterna nämnde. De vanligaste och tillika mest uppskattade rätterna var palt och ärtsoppa och då var det vanligt att pannkaka serverades som efterrätt till ärtsoppa. Andra vanligt förekommande efterrätter var nyponsoppa, sagogrynssoppa med russin, fruktsoppa, morotskräm och chokladkräm. De uppräknade rätterna utgjorde basurvalet i middagsutbudet som återkom vecka på vecka, säsongen ut. Någon större variation var det inte. ”*Det var så bra variation som fanns att*

tillgå” (Siri). Endast morötter, vitkål, bruna bönor, ärtor och potatis kom från växtriket. Kryddningen var begränsad till salt och tre sorters peppar, vit-, svart- och kryddpeppar. Eila berättar hur hon brukade fiska gädda och abborre i en närbelägen sjö när manskapet var ute och arbetade i skogen. Den lagade hon sedan till och serverade till middag.

Aftonvarden vid arbetsdagens slut var av något lättare slag om skogsarbetarna hade ätit en rejäl middag i kojans mitt på dagen. Blodbröd med vitsås, raggmunkar, råakor, Janssons frestelse, soppa med bröd, rågbullar med mjölkchoklad är några av rätterna som räknades upp.

Kvällsmålet bestod nästan uteslutande av kornmjölsgröt, *”det tyckte karlarna låg bra i magen inför nattens vila”* (Inga-Lisa). Det serverades med lingonsylt, socker och mjölk.

Det som dracks till måltiderna var vanligtvis vatten och saft, i några fall mjölk, men det var främst till gröten den serverades. Stora mjölkkrus på 20 liter levererades veckovis till kojorna. Klara berättar hur hon när mjölken var på upphällningen i slutet på veckan brukade göra risgrynspudding med saftsås. Några informanter berättar hur de gjorde *tedricka*, en vanlig dryck i skogskojan bestående av socker, kokt vatten, tepåsar, jäst, och russin (S:son-Wigren m fl. 2001). Flera bakade också i järnspisarna. Det kunde bli allt från råglimpor och rågakakor till vetebullar.

På helgen kunde maten ibland bli lite lyxigare berättar några informanter. Istället för den vanliga kornmjölsgröten kunde gröt på mannagryn eller risgryn tillagas. Siri berättar hur hon och hennes syster lagade sylta på gris och kalv en lördag och att de sedan fick äta av syltan i flera dagar därefter. Det var också vanligt att det bakades något extra gott fikabröd som vetelängd eller vetebullar och semlor till fettisdagen.

Fettisdagsfirandet var ett uppskattat avbrott i rutinerna. Då skidade några av mina informanter ut med fettisdagsbullar åt skogsarbetarna och oftast blev det bara en halv arbetsdag.

3.5.3 Städning och hygien

Alla mina informanter uppger att de hade ansvar för städningen i kojan. Vilka rum det inkluderade kunde variera från att endast städa köket till hela kojan. De flesta av informanterna skötte städningen själv men någon fick även hjälp av främst de yngre pojkarna i laget. Standarden på städningen var det si och så med. Redskapen som vanligen fanns att tillgå var en sop, en hink samt en rotborste och lösningsmedlet var såpa. Det var inte lätt att hålla rent i kojorna och väldigt tungstädat med det ohyvlade trägolvet. *"Hygien var inte den bästa"* (Lola och Eivor). Inga-Brita berättar hur hon var väldigt noga med att alltid hålla kojan ren och snygg, medan Eivor berättar hur hon hällde en hink med vatten över golvet som rann mellan bräderna.

Ved och vattenförsörjningen till kojan reglerades med en *vattubräda* som hängde på väggen i kojan. På brädan fanns namnen på alla deltagare i laget. En pinne flyttades varje dag från namn till namn och visade vems tur det var att hämta in ved och vatten till hushållet. Hos några informanter fanns ingen vattubräda men männen hade noga koll på turordningen ändå. En informant berättar hur hon själv fick slita med vatteninhämtningen. *"De kunde inte nedlåta sig till att hjälpa till med det."*



Figur 13. Det var viktigt att hålla kojan ren och fin. Gardiner sattes också upp för extra hemtrevnad. Källa: Skogsmuseet i Lycksele

3.5.4 Lön

Jag tjänade 50 kr per man och månad. Gratis husrum och mat. Jag tror att jag tjänade betydligt bättre än huggarna. (Barbro)

Jag tyckte jag var nåt så vansinnigt rik! Kanske tjänade jag 1 kr per man och dag. Ju fler som var där desto mer tjänade man. Jag minns att jag tyckte det var mycket pengar även fast det var lite (Gerd).

Jag fick inte 50 öre, pappa tog hela kockalönen! (Alice)

350 kr / månaden (Siri)

Kockalönen varierade mycket mellan informanterna med allt från 1 kr per dag per man, till 60 kr per man i månaden. Beroende på hur många man som ingick i kocklaget fick hon en bestämd summa pengar per man och dag eller per månad. Gemensamt för de flesta var att de upplevde sig som välbetalda. Många av informanterna hade tidigare tjänstgjort som hembiträde eller piga. Den lönen var inte särskilt stor i jämförelse med den lön de senare fick som kocka. Dessutom ingick det gratis husrum och mat för kockan. Det var manskapet som delade på kockans lön såväl som matkostnader och utlägg för gemensamt husgeråd. Eftersom att det inte gick att spendera sina pengar ute i skogen var det lätt för kockan att lägga undan sina pengar. Några köpte en cykel vid säsongens slut, andra lade undan sin förtjänst. För två av informanterna blev lönen en besvikelse. Eivor fick lida för att hennes far hade gått back på drivningen. Vid säsongens slut fick hon en börs med öringar tömd i handen. Liknande erfarenhet hade Alice, fast hon fick ingenting alls under hennes fyra år som hon kockade åt sin far och hans lag. I bådas fall kockade de i lag där deras fäder ansvarade för drivningen och i Alice lag ingick även hennes bröder. De var således inte anställda med någon lön, utan för dem var kockandet en förlängning av hemmets matlagningssysslor. I andra informanternas fall där inte fäderna ingick tjänade de betydligt mer. I Siris fall blev hon och hennes syster anställda och betalda av skogsbolaget. Det var på grund av att trakten låg otillgängligt till som skogsbolaget bestämde sig för att bjuda skogsarbetarna på kockalönen. De tjänade således 350 kr vardera i månaden.

3.5.5 Självständigt arbete

Informanterna är eniga om att arbetet som kocka var tungt och besvärligt mestadels men sen rådde de sig själva också. Istället för att arbeta som hembiträde åt en gnatig fru som befallde över en upplevdes arbetet i skogen som väldigt självständigt. Där kunde de planera dagen som de ville och det var aldrig fråga om att någon skulle kommendera en på något vis. *"Ja, inte var det någon som kom och sa vad jag skulle göra. Det visste de inte" (Mimmi)*. Flera fick ett bättre självförtroende av det självständiga arbetet och den positiva uppskattning de erhöll av arbetet.



Figur 14. Två kockor vid Lillberget vid Siksjönäs, Vilhelmina, vintern 1943. Flickan med kaffepannan heter Elsa Jonsson. Männen var tvångskommenderade till vedhuggning på grund av vedbrist under kriget och kockorna serverade dem med mat och kaffe. Källa: Västerbottens museum

3.5.6 Rejäl husmanskost

Den gemensamma mathållningen var ett steg i rationaliseringsprocessen. Utvecklingen gick mot en mer likställd samvaro i kojans. Istället för att var och en köpte och lagade sin egen mat skulle nu varor köpas in kollektivt, betalningen delas av skogsarbetarna och en kocka laga maten åt alla. Hur stor betalningen blev berodde på hur väl kockan kunde hushålla med varorna. Kostnaderna för maten, år 1941 kom att röra sig om 2 kr per man per dag, kockalönen inberäknad (Meurice 1941). En egenskap som skogsarbetarna värdesatte hos kockan var att hon kunde laga mycket men billig mat. Det var viktigt att kockan höll nere kostnaderna och inte slösade med matvarorna (SOU 1933:38). Många

informanter beskrev maten de lagade som rejäl husmanskost, vilket också säger en del om matkulturen i kojans. Det skulle vara rejält tilltagna portioner och det fick hellre bli någon bit över än tvärtom. Dåtidsens sparsamhet och motvilja att slänga mat gjorde att den överblivna matbiten snabbt åts upp vid nästa måltid. Variationsrikedomen i fråga om varor och rätter hade också ökat med införandet av kockan. Några av informanterna lade ner lite extra tid på att laga lyxigare mat till helgen. Lyxen bestod i att istället för att tillaga gröten på vatten använde man mjölk. Råvarorna man använde var finare och dyrare på helgen. Rätter som var mer tidskrävande och mer arbetsamma i tillagningen utmärkte maten på en helgdag jämfört med en vardag (Ojaniemi 1997). Matvanorna i kojans började likna matvanorna på bygden allt mer men i rikligare mängder. *De hade det aldrig bättre hemma (Klara)*. Förändringen var uppskattad hos männen. Kojans gamla matvanor med kolbullen som förtärts morgon, middag, kväll var ett minne blott och ingen av informanternas skogsarbetare ville återvända till den individuella mathållningen. Genom att bilda gemensamma hushåll blev levnadsförhållandena bättre för skogsarbetarna utan att kostnaden för den sakens skull blev högre, vilket medförde att den gemensamma mathållningen snabbt slog igenom (Wallner 1943).

Det är intressant att jämföra nutidens överflödssamhälle med hur samhället såg ut då och hur man såg på maten. Det var inte fråga om att maten skulle slängas om det var lite härsket (Ryd 1995). *"Jag hörde aldrig dem klaga"* (Siv) är en vanlig beskrivning från mina informanter av hur skogsarbetarna förhöll sig till maten. Den var till för att mätta magar för att orka med ett tungt arbetspass i skogen. Speciellt under krigsåren när det var ranson på varor gällde det för kockorna att verkligen hushålla med allt. Att slänga mat var otänkbart!

3.5.7 Kockan som moralisk förebild

Kockan förväntades inte bara att sköta mathållningen. Att hålla rent och snyggt i kojorna ingick också i kockornas ansvarsområde. Ordning, snygghet och renlighet är begrepp som beskriver förhållandet av en kockas närvaro i kojan (SOU 1933:38). En jägmästare skildrar de hygieniska förhållandena i en koja med gemensamt hushåll:

Redan utanför kojan syntes 'den ordnande handen' såväl på vedbacken som på den på lämpligt avstånd belägna avskrädesgropen. Framför fönstren dinglede upphängda talgbitar, där de livliga entitorna och andra 'spickeköttfåglar' tacksamt försågo sig av den utmärkta vintermaten. Kojans inre fylldes i alla vrår av dagsljuset tack vare tre stora fönster. Jag förstod genast, att här fanns fruntimmer. Välsopat golv, rena fönster, vitskurade bord med skinande tallrikshögar, blanka kastruller på eldpallen, släta, snygga bäddar på britsarna; sådant är sällan resultatet av manligt arbete. Här kunde man trivas, här kunde man med smak njuta sin goda mat och den ljuvliga vilan. (SOU 1933:38).

Kockan skulle vara själva ljuset i kojan och en moralisk förebild för männen. Genom sitt arbete skulle hon feja och dona och sätta upp gardiner och göra det hemtrevligt i kojan (Vallström 2010). Där kvinnans ”ordnade hand” var rådande blev det ordning och reda och hemtrevligt i kojorna till skillnad från de äldre härbärgena där individuell mathållning tillämpats (Göransson 1940). I en artikel i Hertha, svensk kvinnorörelsens tidskrift, nr 2/1940, uttrycks saken på följande vis:

När man då betänker, att de flesta av karlarna äro vana att i hemmen ha kvinnor, som sköta om matlagning, städning, klädvård och dylikt, så förstår man, att det måste bliva svårt för dem att själva sköta om sådant i skogen. När så 10 à 16 man bo i samma härbärke förstår man lätt att här om någonstans behövs en kvinnas ordnande hand. (Göransson 1940).

Det fanns en idealbild av hur kockan skulle vara när Socialdepartementet gjorde sina utredningar i början på 1930-talet. Det stämde inte riktigt överens med den verklighetsbild som informanterna återgav. Förhoppningarna var att kockan förutom att sköta matlagningen skulle bidra med bäddning av sängar, städning och skurning av golv, tvättning och lagning av kläder samt även omläggning av enklare sår (SOU 1933:38). Den bilden var satt av kockakonsulenter, jägmästare och andra myndighetspersoner (SOU 1933:38; Ojaniemi 1997). Utbildningen av kockor var ett steg i rationaliseringsprocessen och kockakonsulenten var en nyinrättad ”expert” inom mat- och hushållningen som skulle professionalisera kockan som yrkesroll. Flera förslag på veckomatsedlar och recept (Bilaga 2) trycktes för att ge kockan råd och anvisningar i skogsarbetarnas matfråga (Näsholm 1919). Det som tidigare nedärvt från mor till dotter skulle numera skötas av utbildningar och experter. Dock hade ingen av mina informanter gått någon specifik utbildning för kockor, endast lantushållsskola eller skolkök i yngre år. De recept som trycktes användes inte heller nämnvärt. Varken klippfisk eller säl tillagades i kojorna av mina informanter. Det var nästan uteslutande sill och kött. De bäddade heller inga sängar eller tvättade några kläder. Det var en privat angelägenhet och skogsarbetarnas ensak, dessutom skulle det aldrig hinnas med.

3.5.8 Kocka – ett uppdragsarbete

Kocka-yrket innebar en ny valmöjlighet för landsbygdens kvinnor att lönearbeta. Tidigare hade det funnits två alternativ: att tjäna som piga eller bli hembiträde. Trots det tunga arbetet tyckte informanterna att kocka-yrket var att föredra. Att arbeta som kocka var välbetalt och sköttes på ett självständigt sätt (Matsson 1994). Att få planera sin dag utan att någon bestämde över vad som skulle göras var en frihetskänsla för informanterna och självförtroendet växte hos dem.

Johansson (1994) skriver om jordbrukssamhällets hierarkiska system och de självägande böndernas dominerande ställning över drängar och pigor och att relationerna såg annorlunda ut i skogen. Skogsarbetet innebar för huggaren en annorlunda relation till arbetsgivaren/köraren än till arbetsgivaren/bonden även om dessa var samma fysiska personer. Förhållandet mellan körare och huggare kan liknas vid ett uppdragsavtal, medan drängen på bygden hade ett tjänsteavtal. Utifrån detta ser jag ett liknande mönster för kockans relation till arbetsgivaren/skogsarbetarna och pigans relation till arbetsgivaren/hemmafrun. Kockan hade åtagit sig att utföra ett uppdrag, i form av att sköta matlagningen och hushållet. Hur det uppdraget skulle utföras beblandade sig inte skogsarbetarna i, så länge uppdraget utfördes. Kockandet var uppbyggt kring en överenskommelse med skogsarbetarna som kan liknas vid ett entreprenörssystem. Pigan å andra sidan hade ett tjänsteavtal och var skyldig att stanna ett år eller över en avtalad tid. I skogen tonades sociala ojämlikheter ned och hierarkin som fanns på gården existerade inte i kojan (Johansson 1994).

I ett exempel var lönen för en kocka 1942 185 kr i månaden varav hon betalade 60 kr åt sin assistent ”lillkockan” (Anon 1942). Hon tjänade alltså 125 kr i månaden. Maten var på 3 kr per man och dag, kockalönen inberäknad. Informanterna upplevde sig som välbetalda när de blev tillfrågade om sin lön. Min tolkning av detta är att det beror dels på den betydligt högre lönen de tjänade som kocka i relation till vad de tjänat tidigare som hembiträde och dels på hur mycket de tjänade i relation till huggarna. Kockans lön var stabil efter skogsarbetarnas antal och säsongens längd till skillnad från skogsarbetarna, som arbetade efter ackord. För dem var arbetsdagen ett ständigt presterande och väldigt beroende av skogens kvalitet samt terrängens och snödjupets skiftande karaktär. På grund av det riskerades huggarlönen att bli låg och körarna löpte risk att drabbas av böter om drivningen inte avslutades i tid. När sedan kockalönen och matkostnaderna var betalda kunde den slutliga förtjänsten bli låg. Denna slutsats stöds även av Ojaniemi (1997).

Johansson (1994) beskriver vidare den moderna människan och moderniteten som ”upptäckten” av individen. Den enskilda människans rättigheter, behov och intressen blir allt viktigare i förhållande till hushållet, släkten och traditionen. Här kan jag dra paralleller till mina informanternas rättighet till sin egen lön. Vid säsongens slut när arbetet var avslutat fick de flesta av mina informanter behålla sin lön och själv bestämma hur de ville förvalta den. Detta tolkar jag som ett tydligt tecken på ett första steg i ett modernt förhållningssätt som direkt påverkade kvinnor och deras möjligheter på landsbygden i Norrland. Men i de fall då fadern eller bröder ingick i kocklaget då var förhållandena i regel annorlunda, och kockan hade inte kontroll över sin lön utan den gick istället direkt till fadern eller bröderna. Att hon fick ge ifrån sig sin förtjänst för att bidra till familjens försörjning beskriver även Hultmar (2002) i sin uppsats var vanligt på den tiden. Mina informanter levde i en övergångsperiod mellan ett traditionellt och ett modernt samhälle. I andra informanternas fall där fäder och bröder ingick i kocklaget mottog de ibland lön, men ibland inte och det berodde i deras fall på

om fadern hade gått back på drivningen som han hade åtagit sig att utföra åt skogsbolaget. Då kunde hennes lön gå till att betala skulden som han var skyldig skogsbolaget för att inte ha utfört drivningen i tid.

3.6 Kockans arbetssituation

3.6.1 Bemötande och uppskattning

Mina informanter är ense om att de blev väl bemötta i kojan av männen. De var ”snälla vid” kockan och behandlade henne med respekt. Det var tacksamt att vara kocka till ett gäng matglada skogsarbetare. Fina lovord om maten var ett sätt för skogsarbetarna att visa sin uppskattning för kockan. Det var sällan några klagomål trots den enkla maten.

Många av de äldre gubbarna hade upplevt den tiden då kojorna var uslare och de hade sin egen mathållning så de uppskattade oss nog än mer än vad de andra gjorde. Vi kände oss väldigt betydelsefulla. Fick många glada tillrop och beröm. (Siri).



Figur 15. Timmerkoja på Häståsen i Fredrika socken 1947. Kocka Inga Eriksson, huggare: Erik Arnqvist kockbas, Olle Sjögren, Joel Arnqvist, Assar Hedman, Gustav Hedman Gerdin, Karlsson. Källa: Västerbottens museum

Uppskattningen visades även i det tysta genom att de åt mycket och gärna av maten kockan ställde fram. Det tog hon som ett bra betyg på sitt arbete. Ibland kunde hon även få hjälp med disken eller städningen eller små gåvor i form av blommor eller godis. Eila berättar hur hon fick målade tavlor av en huggare som var särskilt konstnärlig. Siri och hennes syster mottog ett armband och ett halsband som fyra yngre grabbar i laget hade samlat ihop till.

Det var en lättsam stämning i kojorna. Flera av mina informanter blev bemötta med glädje och humor. Inte sällan förekom det spratt och busiga påhitt, allt i en anda av välvillighet. Siri och hennes syster fick sina lakan igensydda av de yngre grabbarna och de gav igen med att

lägga grisfötter i deras sängar. Många beskriver jargongen som "rå men hjärtlig". För Barbro kom det lite råa bemötandet till en början som en chock.

Jobbet gick bra men då var det mentala, det här med att de var ful i mun, jag hade aldrig vari van vid det, de var fräck alltså. Det var roligt för dem när de såg hur förlägen jag blev. Jag gick och våndades i flera dar, men jag hade bara ett val, att ge igen. Att ge svar på tal och va uppkäftig tillbaka. Det var som uppskolning att svära och vara ful i mun. (Barbro).

Oansett männens grova språkbruk var de trots allt snälla och rädda om Barbro. Hon fick, som flera andra informanter, tuffa till sig och skaffa sig skinn på näsan för att kunna säga ifrån och hålla sig på samma nivå som männen. Klara vittnar om en retlig man som ibland kunde göra verbala angrepp mot henne och hennes mat men då blev hon tillsagd av sin mor att ge svar på tal och försvara sig.

3.6.2 Utsatthet

Tänk att man fick vistas där med 17–20 man, inte en enda tillstymmelse till att nån gjorde nåt, nån antydning om något otillbörligt. Inte en enda gång! Frid och ro, ibland var man ensam med dem och skulle den mentaliteten ha funnits så skulle man känt sig utsatt, men den fanns inte! (Siri).

När informanterna tillfrågades om de någon gång kände sig utsatta i kojan som ensam kvinna är det enhetliga nekande svar som ges. Alla hävdar att det var fina, rekorderliga män och att de inte behövde vara rädda för att utsättas för något opassande. Inga-Brita beskriver att det fanns strikta regler i kojan om att "Inte röra kockan!". Gerd berättar att om något mot förmodan skulle ha hänt skulle den personen få läsa luslagen! Några informanter nämnde även hur de blev förmanade av sina mödrar att inte favorisera eller ge fördel åt någon och att inte släppa in någon i kockburen. Det rådde alltså en ömsesidig respekt för varandra. Men det kom även fram berättelser som upplevts jobbiga. Någon berättar om en faktor (föreståndare från bolaget) som ibland var på inspektion i kojan och hur han blev alldeles för närgången. När skogsarbetarna var ute i skogen kunde han smyga på henne bakifrån när hon stod vid diskbänken och ta på henne från halsen och ner på rumpan. Då armbågade hon till varpå han slutade. En annan berättelse var om en äldre man i kojlaget som brukade komma in i köket för att sätta sig och titta på kockan när hon bytte om. Det kändes som ett straff berättar informanten men hon var alldeles för blyg för att säga ifrån då.

3.6.3 Ställning och status

Flera av mina informanter har på liknande vis uttryckt sig att de var som en i laget och upplevde inte att de hade högre status än någon annan. Några svarade att de kände sig väldigt betydelsefulla eller som Barbro beskriver hur hon hade makt över männen. Hon berättar hur hon kallade till stormöte för att reda ut frågan om vattenförsörjningen till kojan.

Vi hade inget rinnande vatten i kojan och det var ett stort jobb med att hämta vatten. Första veckan kämpade jag och bar, sen kom en av killarna och erbjöd sin hjälp. Oj, oj då, sa han, det där ska jag hjälpa dig med. Inte ska du behöva bära. Då började dom andra, jaha, nu skulle han ställa sig in hos kockan. Nu skulle han få favörer för att han ställde sig in hos kockan. Då kallade jag till stormöte där de gjorde en vattenlista så att alla fick hjälpa till. De gjorde det utan att knorra, det var ju rimligt. De såg ganska så paffa ut då jag kallade till storsamling och skulle reda ut vattenhistorien. Nu är det så här att nu har jag fått höra att han får en massa pikar han som

hjälper mig med vattnet så nu får ni alla göra det. Jag hade riktig makt.
(Barbro).

Några menade att de inte hade någonting alls att säga till om och att de inte skulle våga säga ifrån.

Många förnekar ändå inte att kockan hade en betydande roll i kocklaget och att hon var högt eftertraktad. Kockor var i allmänhet svårt att få tag på och blev således en uppskattad tillgång i byasamhället. Inga-Brita beskriver hur kockor var aktade i hennes by. Två kvinnor avvek helt från de övriga och berättar hur kockandet sågs av samhället som något syndfullt med avseende på att åka ut och bo själv tillsammans med ett gäng karlar.

3.6.4 Fritid eller fri tid för annat?

"Det kunde bli nån liten stund mellan måltiderna om man inte hade alltför omständlig mat att laga men alltid var det något att förbereda" (Siri). Fritid fanns det inget som hette men ibland kunde det bli en ledig stund över för handarbete eller en bok. Några av informanterna brukade skida ut till männen i skogen och hälsa på,



Figur 16. Siri och Ebba Lövgren i färd med handarbete. Bilden är från Siri Lövgrens fotoalbum.

ibland med fikabröd med sig. *"Efter jag hade diskat bort elva-maten satt jag och njöt och om det var fint väder for jag ut och åkte skidor och hälsade på pojkarna"* (Mimmi). Eila berättar hur hon brukade gå till en sjö som låg alldeles i närheten av kojan och fiska abborre och gädda som hon sedan tillagade. Nöjeslivet bestod av gratis underhållning i form av sång och musik. I Inga-Britas koja hade flera av karlarna musikinstrument med sig som fiol, gitarr och dragspel. Hos Gerd brukade en same titta förbi kojan ibland och han skrev verser på rim om manskapet och kockan (Bilaga 3). Om kvällarna var det vanligt med kortspel och männen berättade roliga historier för varandra som ibland inte var helt rumsrena. Att gå på bio var för flera informanter en vanlig helgförströelse. Men det var en lång väg att gå in till byn och allt som oftast hade det fallit nysnö varpå de fick pulsa genom snön i mörkret tillbaka till kojan. Några av informanterna uppger hur de ibland for in till byn och dansade. Barbro minns när hon arbetade som kocka under SM veckan i Gällivare och det var dans varje kväll.



Figur 17. Några Vilhelminapojkar i kockans ålder stannar kvar i kojan över söndagen eftersom de hade så långt hem. Inte sällan försiggick det spratt. Här har en av pojkarna tagit på sig kockans förkläde och serverar kaffe. Kockan är Märta Jakobsson, Lycksele, 1938. Källa: Västerbottens museum

Kockans möjligheter att åka hem var beroende av manskapet. Ibland var det långt hem för skogsarbetarna och då stannade de kvar i kojan över helgen. Då var även kockan hänvisad till att stanna kvar och sköta mathållningen. Några av mina informanter brukade ibland förbereda mat åt männen som de kunde värma på om hon ville fara hem någon helg. En överraskning väntade Inga-Brita när hon återvände till kojan efter en helg hemma...

Inga-Brita brukade beställa limpor till kojan. En gång när hon kom tillbaka till kojan efter helgen var alla limpor borta. Hon grubblade på om de hade levt på limpor hela helgen och frågade karlarna var alla limpor tagit vägen. Ingen sa någonting. Men hon tyckte det luktade konstigt från skafferiet och undersökte saken. Där låg limporna alldeles blöta och genomdränkta i vad som visade sig vara rödsprit! I tron om att de kunde sila rödsprit genom limporna för att få ren sprit. Alla limpor var förstörda. Då sa hon åt dem att de skulle få leva på hårdbröd resten av veckan. De var mycket ångerfyllda och gjorde aldrig om det igen.

Annars förekom det inte mycket alkohol i kojorna och det var ingen fylla bevittnar flera av informanterna. Man var i kojan för att arbeta och då gällde det att vara arbetsför. I ett enstaka fall bevittnar en informant hur det kunde gå våldsamt till då sprit var inblandat, särskilt vid löning då männen spelade om pengar. Men då brukade hon ge sig ut i skogen för att undvika konflikterna.

3.6.5 Spår från kockandet

Att som ung kvinna få möjlighet till lönearbete och tjäna sina egna pengar var viktigt för mina informanter. För flera av informanterna var det till en början väldigt nervöst att ge sig ut på egen hand. Trots sina erfarenheter från hemmets lagårdsarbete, var de ändå inte särskilt gamla. Några hade mödrar som kockat och för dem blev inskolningen i matlagning och gårdens kvinnoysslor en naturlig process.



Figur 18. Kocklag, 1941 med kockan Vilma Kristoffersson från Lomsjö. Källa: Västerbottens museum

Flera av informanterna beskriver sin tid i skogsarbetarkojorna med männen som trevlig och många ser tillbaka på den korta perioden med stolthet i blicken. De minns det som en tid med frihet att styra över sig själva och den tillfredsställelse de kände av att se männen njuta av maten de lagat när de kom till dukat bord efter en hård dag i skogen. Tacksamheten männen visade var ett gott betyg på kockans arbete. Gemenskapen nämns flera gånger som det bästa med kojlivet. Men lika många beskriver även tiden i skogen som ensamt, slitigt och långa arbetsdagar som gick in i varandra. Att ta reda på det frusna köttet på de hela djurkropparna var en samstämmig utmaning för informanterna. En ständig oro hängde också över dem att maten de lagat inte skulle räcka till eller att de inte städat tillräckligt fint i kojan. *"Man hade inget val än att arbeta"* (Klara), *"Man var uppfosttrad till att arbeta och man ville tjäna pengar"* (Valdy) är uttryck som uttalades i olika varianter av informanterna. Att inte vara bortskämd, hjälpa till, och vana vid arbete är återkommande nyckelord som vittnar om den tidens arbetsmoral, där de lärt sig nödvändigheten av att arbeta för överlevnad.

3.6.6 Kockan i minoritetsställning

Förändringen i kojan med gemensamt hushåll och kocka var uppskattad hos männen och då i synnerhet hos de män som upplevt tiden då individuellt kosthåll tillämpades. För dem blev förändringen störst. Sättet skogsarbetarna visade uppskattning på skilde sig inte markant åt mellan mina informanter. Det visades med allt från beröm till hjälp med disken eller ibland med små gåvor. Kanske var dessa gester ett led i uppvaktningen av kockan då kojlivet även fungerade som en äktenskapsmarknad (Hultmar 2002, Ojaniemi 1997). Det var vanligt att kockan träffade sin äkta man i kojan som i Mimmis fall.

Den råa jargong som ibland kunde förekomma i kojorna tycktes inte störa mina informanter nämnvärt. Den beskrevs mer som ”*rå men hjärtlig*” och var inte värre än att några informanter fick ett lite mer offensivt beteendemönster och gav svar på tal, som Barbro genom att vara ful i mun. Svårigheten att få tag på kocka var generellt utbredd på landsbygden även om det förekom undantag på vissa ställen. Kockorna var kvinnor i minoritetsställning, men även i samhället rådde kvinnobrist (Wallander 1948; Johansson 1989). I slutet av 20-talet och under hela 30-talet var utflyttningen av kvinnlig arbetskraft stor från landsbygden. Unga kvinnor drog sig till de växande städerna för att söka sig ett jobb som hembiträde, på kontor eller i butik. Deras främsta önskan var att få egen inkomst, ordnad arbetstid och möjlighet till fritidssysselsättning, nöjen mm. I vissa norrländska skogsbyar var könsfördelningen extrem. Det kunde finnas 20–40 giftasvuxna manliga ungdomar på 3–4 kvinnor (Åström 1951). Utvandringen från skogen gjorde att det sattes ett högre värde på kvinnorna i kojorna. *De var rädda om mig för det va inte lätt att få tag i kocka (Gerd)*. I *Brev till kockorna* (Fjäll 1943) skriver Inga Fjäll hur hon högaktar alla unga kvinnor för deras arbete de gör i skogsarbetarkojorna och vädjar till alla flickor som hellre vill söka lyckan i städerna att stanna hos pojkarna på landsbygden. Detta kan ha legat till grund för männens milda förhållningssätt till kockorna (Johansson 1994).

3.6.7 Skogsarbetarnas hederlighet och den sociala kontrollen

I dagens samhälle där kvinnans ibland utsatta position i arbetslivet har blivit uppmärksammat genom #metoo-upproret kan man fråga sig hur kockorna upplevde det i den manligaste av världar. Skogsarbetarna beskrivs av mina informanter som rekorderliga män och att de blev väl bemötta i kojan. *Rör inte kockan, det var bara så (Inga-Brita)*. Respekt, hederlighet och ärlighet var normer som det hölls starkt på. Många av informanterna skulle inte idag våga släppa iväg sina egna döttrar ut i skogen med ett gäng skogsarbetare. Men det var ingenting som de funderade särskilt mycket på då. Ibland fick de en förmaning av sin mor att inte släppa in någon i kockburen men sen var det ingenting mer med det.

Kockan hade en speciell roll i kocklaget och man kan lugnt påstå att hon var oantastlig. Männen höll en stenhård koll på varandra inne i kojan. Det fanns en viss social ordning för att hantera situationer. Ella Johansson (1994) skriver att det rådde en social kontroll i kojorna som skulle skydda en från utsatthet. Informanternas beskrivande trygghet grundade sig således på att de förlitade sig på strategin kring den sociala kontrollen i kojan. Den sociala kontrollen handlade även om att det ofta var människor från samma by som möttes i kojan. Släktingar och bekanta höll ett vakande öga. Huggarkollektivet verkar också ha haft en tydlig gemensam norm kring hur kockan skulle behandlas, en gemensam norm som handlade om att behandla kockan väl, kanske på grund av att de alla hade och kände ett arbetsgivaransvar gentemot henne. Om hon avslutade sitt uppdrag i förtid och lämnade kojan så skulle alla

skogsarbetare drabbas. Detta tydliggörs i mina intervjuer när mina informanter nämner hur rädda skogsarbetarna var om henne. Ingen ville riskera att bryta den jämställda ordningen och bli av med det privilegium som det innebar att ha ett hushåll med kocka. Skulle någon försöka sig på att göra några närmanden till kockan eller något annat otillbörligt, skulle den personen åka ut fortare än kvickt.

Precis som Hultmar (2002), hade jag också förväntat mig fler fall av sexuella trakasserier än som blev fallet. Jag har inte heller i litteraturen stött på någon kvinna som blivit antastad eller på något sätt utsatts för sexuella trakasserier. Att det förekom sexuella anspelningar och erbjudanden var inget ovanligt. Endast för en av mina fjorton informanter gick det så långt att hon kände sig utsatt.

3.6.8 Respekterad ställning

Att kockan hade en viktig position i kojan går att uttyda ur Hultmars (2002) uppsats. De skogsarbetarmän som hon intervjuat har uttryckt kockans respekterade ställning i arbetslaget och att hon var en accepterad medlem som vilken annan man som helst. Informanterna hävdade att de inte hade högre status än någon av männen men att döma av den positiva respons hon mottog tolkar jag det som att skogsarbetarna värderade hennes arbetsinsats högt. Kockans duglighet grundade sig på färdigheter och egenskaper (Johansson 1989; Lundgren 1999). Kunde kockan laga smaklig, riklig mat och samtidigt göra det så billigt som möjligt var hon en högt uppskattad kocka. Visade kockan tuffhet kunde hon också vinna skogsarbetarnas respekt som i Barbro's fall då hon kallade till stormöte och organiserade ved- och vattenordningen. Där intog hon en stark maktposition.

3.6.9 Kockaidealet

Att som kvinna arbeta i en sådan mansdominerad miljö som det var ute i skogen var inte särskilt vanligt under första halvan av 1900-talet. Det var i huvudsak flickor som fick följa med sina fäder ut för att delta i skogsarbetet eller stå för mathållningen. I den norrländska



Figur 19. Ebba, Bengt och Siri framför deras skogskoja på Aspeåfjället 1952. Bilden är från Siri Lövgrens fotoalbum.

skogsbygdens livsmönster vid tiden kring andra världskriget var det mannen som lönearbetade i skogsbruket och kvinnan som ansvarade för lagårdsarbetet (Fiebranz 2010).

Idealen för en duglig arbetarkvinna i skogsarbetarhushåll var att hon skulle vara stark, arbetsam, flitig och äga kunskap om alla de skiftande sysslor hon hade att utföra, kunskap som ofta nedärvt från tidigare generationer (Lundgren 1999). Kvinnoarbete var likställt med ständig sysselsättning. En kvinna i vila var ett okänt och otänkbart fenomen (Johansson 1995). Mina informanter bekräftade delvis det idealet. Skulle hon få en stund över från sina faktiska huvudsysslor sysselsatte hon sig antingen med ett handarbete eller något annat nyttofullt.

4 AVSLUTANDE DISKUSSION

Kockorna i de svenska skogsarbetarkojorna är en ganska unik företeelse i världen. Det var också något helt nytt som introducerades i och med det storskaliga skogsbrukets introduktion i främst Norrland under slutet av 1800-talet/början av 1900-talet. Plötsligt fanns det ett lönearbete för kvinnor och en möjlighet för unga kvinnor att tjäna pengar och arbeta utanför hemmet. Arbetsförhållandena var speciella. I en avlägset belägen skogskoja levde kockan under vinterns kalla månader tillsammans med 6 – 20 man. Kojorna var ofta oisolerade och väldigt enkelt inredda. Hennes huvudsakliga arbetsuppgifter var att laga maten och sköta städningen i kojan. Detta med väldigt knappa resurser till sitt förfogande. Med en frihet att planera sin egen arbetsdag ansvarade hon för att beräkna och planera inköpen av matvaror och göra en veckomatsedel. Arbetsdagarna var långa och präglades av tungt och slitsamt jobb.

På landsbygden i Norrland började uppbyggnaden av ett modernt samhälle när skogen fick ett ökat ekonomiskt värde. De storskaliga huggningarna bidrog bland annat med en penningekonomi (Bäcklund 1988) till en bygd som tidigare framförallt varit baserad på jordbruk, jakt och fiske (Campbell 1936). I jämförelse med resten av samhället var skogsarbetarna som yrkesgrupp ganska eftersatta och Norrland låg efter resten av Sverige i utvecklingen. Man insåg att skogsarbetet var av stor betydelse för hela samhällsekonomin. Skogsarbetet var erkänt tungt och i flera olika sammanhang hade deras enkla levnadsförhållanden ute i skogen diskuterats, att förbättra deras arbetsförhållanden blev således en angelägenhet för såväl arbetsgivarna som staten. Arbetet i skogen började rationaliseras och effektiviseras på en mängd områden. De områden man satsade mest på inom skogsbruket var flottledsrensning, teknikutveckling, förbättrade kommunikationer, bostäder samt bättre hygien och kosthållning. Det är svårt att veta hur stor betydelsen var för skogsindustrins framgång av att man införde kockor i skogsarbetarkojorna under första delen av 1900-talet. Det man kan konstatera är att kockan var en del i det stora maskineriet som ingick i moderniseringen av det svenska samhället. Genom att ta över skogsarbetarnas tidigare hushållssysslor frigjorde hon tid för dem som de istället kunde lägga på välbehövlig vila och redskapsvård. På så sätt blev även deras arbetsförhållanden säkrare genom att de kom utvilade till arbetet och kunde använda välslipade sågar och yxor. Sett ur en bredare skogshistorisk kontext var kockan och övergången från individuell till gemensam mathållning i kojorna, onekligen en viktig del i processen att modernisera det svenska skogsbruket (Johansson 1994). De åtgärder som vidtogs med förbättrande boendestandard, bättre mathållning och hygien skedde samtidigt som vägnätet byggdes ut i Norrland. Införandet av gemensam mathållning och anställandet av kocka blev således snabbt föråldrat när allt fler kunde bo hemma och dagspendla till och från arbetet. Samhället hade blivit så modernt att kockorna inte behövdes mer.

Den individuella betydelsen av att ha arbetar som kocka ska inte heller förringas. Att få arbeta och tjäna sina egna pengar var viktigt för mina informanter för deras känsla av självständighet. Den arbetserfarenhet och det egna ansvaret hon fick ta bidrog till ett ökat självförtroende. Detta kan jämföras med Johanssons (1994) resonemang för skogsarbetarna ute i skogen. Det var en frihet för dem att ge sig ut i skogen och arbeta likt entreprenörer med uppdragsavtal och rå om sig själva. På samma sätt kände kockorna det. I ett större perspektiv betydde detta också för kvinnorna att en av vägarna mot ett mer jämställt samhälle hade öppnats.

Utifrån mina intervjuer ser jag att det mest återkommande temat i berättelserna har varit detaljer om maten och hur den skulle tillredas. Jag anser att den gemensamma mathållningen och den näringsrika husmanskosten hade stor betydelse för skogsarbetarnas hälsa och välbefinnande. Den gav dem ork och energi att jobba samtidigt som kockan avlastade dem från deras tidigare mat- och hushållsarbete. Kockan blev uppskattad för maten hon lagade trots den lilla variation som fanns till buds. Skogsarbetarna hade aldrig tidigare haft samma förutsättningar som kockan att laga till sådan mat. Med hjälp av järnspisen möjliggjordes tillagning av fler rätter samt även bakning. Skogsarbetarna hade en respekt för kockan och värdesatte hennes arbetsskicklighet.

De flesta informanter upplevde kockaperioden som en väldigt lärorik period med nya erfarenheter kantad av slit och tungt arbete. Att som ung kvinna klara av att sköta en hel förläggning alldeles ensam under vinterhalvåret gav naturligtvis dignitet, självkänsla och stolthet och inte bara trötthet och lidande (Lundgren 1999). Många har positiva minnen och nämner gemenskapen som det bästa med kockandet. Likväl vill många inte uppleva kockaperioden igen och ser tillbaka på den som ensam, enformig och slitigt arbete. För några var kockandet något naturligt som gick i arv från mor till dotter. Två av informanterna kände det som ett svek av sina föräldrar när de blev utskickade att kocka mot sin vilja. Ändå handlade det inte för någon om något val om att arbeta eller inte arbeta. Det var självklart att man skulle arbeta om tillfälle gavs och man ifrågasatte inte detta.

Det är intressant att jämföra de norrländska skogsarbetarkockorna med hur det var i andra länder på norra halvklotet där man hade en omfattande skogsindustri vid samma tid. Dessa skillnader säger något väldigt intressant om det omgivande samhället och kvinnors roller och möjligheter.

Det finska systemet liknade det svenska i den mån att de också hade en kocka i varje härbärke. Dock bedrevs mathållningen i en lite annorlunda regi. Det finska mathållningssystemet var uppbyggt kring ett pörte, en huvudbyggnad med tillhörande handelsbod och proviantförråd på en central plats inom drivningsområdet. Det stora drivningsområdet var i sin tur indelat i ett antal drivningsskiften där härbärgen uppfördes för skogsarbetarna. Skogsarbetarna arbetade ungefär en vecka vid varje skifte, sen fick de ut sin lön kontant och flyttade vidare till nästa härbärke och skifte. I härbärgena arbetade en kvinnlig kocka som bedrev försäljning och matservering. I Finland var kockan mer av en entreprenör medan hon i Sverige var anställd på uppdrag av skogsarbetarna, som delvis liknade entreprenörskap.

Trots liknande förutsättningar för skogsavverkningar skilde de finska drivningarna i organisation. Den finske skogsarbetaren hade betydligt friare anställningsförhållanden och ofta även kortvarigare arbete på samma arbetsplats än sin svenska kollega, vilket i sin tur nästan omöjliggjorde anordnande av gemensamma skogsarbetarhushåll liknande de som förekom i Sverige. Den finska provianteringen och mathållningen baserades på kontantköp av portioner. Genom kontant avlöningssystem efter varje utförd drivning hade den finske skogsarbetaren under vistelsen i skogen tillgång till kontanter i en helt annan utsträckning än våra svenska skogsarbetare som vanligtvis fick ut sin lön efter avslutad vintersäsong (SOU 1933:38).

Det norska mathållningssystemet fungerade i stort sett på samma vis som i Sverige. Kojorna såg ut som i Sverige och i varje koja bedrevs gemensam mathållning med en kvinnlig kocka.

Norge gick igenom samma moderniseringsprocess som Sverige med förbättrande boendestandard, bättre hygien och kosthållning under ungefär samma period. Skillnaden mellan Norge och norra Sverige var dock att skogsbruket hade en enormt mycket större omfattning i Sverige under den period jag studerat. Gemensamma hushåll blev normen fram tills skogsbilvägsnätet byggdes ut och det blev möjligt för de norska skogsarbetarna att köra mellan hemmet och avverkningen var dag precis som var fallet i Sverige.

Med tanke på de likheter som Norge och Sverige delade angående mathållningens organisation är det inte häpnadsväckande att den gemensamma mathållningen visade sig överlägsen den individuella även i Norge. De båda länderna har sannolikt utbytt erfarenheter och tagit efter varandra (SOU 1933:38).

I Nordamerika bodde alla skogsarbetare tillsammans i ett läger, så kallad logging camp vid avverkningen. Dessa logging camps bestod utav baracker för skogsarbetarna och en stor matsalsbyggnad med tillhörande kök. Där arbetade kockar, serveringsflickor, och eventuellt diskerska och bagare. All organisation kring mathållningen liksom uppförandet av denna logging camp ombesörjdes av trävarubolagen. Kockarna, som nästan uteslutande var män, hade en aktad ställning. Utbudet av frukt och grönt var stort och i kockarnas arbetsuppgifter ingick att komponera ihop olika matsedlar för skogsarbetarna som kom från olika nationer.

Det nordamerikanska systemet skiljde sig åt i mångt och mycket från det svenska, speciellt att det knappt förekom några kvinnliga kockar. Det var trävarubolagen som ansvarade för mathållningen och att anställa kökspersonalen och inte som i Sverige där det var skogsarbetarna som köpte in varorna och anställde kockan. Lägren i Nordamerika var dessutom mycket större, kockar skulle klara av att laga mat för 100 man. I Sverige var standarden mellan 6 – 20 arbetare i en koja. På grund av den mångfald som vanligen förekom i lägren var de amerikanska skogsarbetarhushållens matsedel rätt varierad. Att de hade ett större utbud av billiga fruktsorter kan ha spelat in i den stora omväxlingen i dieten och näringsintaget. Levnadsstandarden borde således bli bättre hos de amerikanska skogsarbetarna än för de svenska. Det skulle bli en utmaning att tillämpa de amerikanska metoderna för de svenska skogsarbetarnas mathållning, just på grund utav det större utbudet av billig frukt och grönsaker de hade att tillgå (SOU 1933:38).

Avslutningsvis vill jag understryka att historien om kockorna och deras arbete i skogsarbetarkojorna i Norrland under 1800- och 1900-talet är en försummad del av den svenska skogshistorien. Här finns många oerhört spännande berättelser om hårt arbete, respekt för kvinnligt arbete och spännande människoöden under en av de mest dramatiska delarna av Norrlands moderna historia. Den historien förtjänar att utforskas mer.

REFERENSER

Litteratur

- Andersen, S. 1932. *Undersøkelse av skogshytter og skogsarbeidernes levevilkår*. Oslo: Den norske lægeforenings forlag, 1932.
- Anon. 1929. I frågan om skogsarbetarnas diet. Den medicinska sakkunskapen om mathållningen i skogskojorna. I: *Skogen* nr 6a, s 180.
- Anon. 1930. Avverkningskojorna. Jämte något ”prat om mat”. I: *Skogen* nr 9, s 244–246.
- Anon. 1935. Utbildning av ”kockor”. I: *Skogen* nr 11, s 258.
- Anon. 1937. Kurser för kockor. I: *Skogen* nr 20, s 431.
- Anon. 1942. Bland skogsarbetare i Norrbotten. I: *SIA (Skogsindustriarbetaren)* nr 7, s 5–6.
- Anon. 1943. Kocka får mångsidig utbildning. I: *SIA (Skogsindustriarbetaren)* nr 5, s 123–126.
- Arpi, G. & Kungl. Domänstyrelsen. 1959. *Sveriges skogar under 100 år: en sammanfattande redogörelse över det svenska skogsbruket 1859–1959*. Stockholm: Domänverket: SV. skogsvårdsfören.
- Axelsson, A. L. and Östlund, L. 2001. Retrospective gap analysis in a Swedish boreal forest landscape using historical data. *Forest Ecology and Management*, 147(2–3), pp. 109–122.
- Bäcklund, D. 1988. I industrisamhällets utkant. Småbrukets omvandling i Lappmarken 1870-1970. Diss. Umeå: Umeå universitet.
- Campbell, Å. 1936. Kulturlandskapet: en etnologisk beskrivning med särskild beskrivning till äldre svenska landskapstyper. Studentföreningen Verdandis småskrifter. Stockholm: Bonnier.
- Digital museum, Norsk skogmuseum. 2018. Webbida. [online].
<https://digitaltmuseum.no/search/?q=kokka&aq=owner%3F%3A%22NSK%22>. (Hämtad 2018-05-03)
- Ekholm, M., Fransson, A. & Sandström, B. 1984. *Praktisk intervjuteknik* 3., omarb. uppl., Stockholm: AWE/Geber.
- Fiebranz, R. 2010. *Lagårdar och lönearbete. Modernisering och skillnadsskapande i norrländsk skogsbygd vid 1900-talets mitt*. Scandia, Vol 76, nr 1.
- Fjäll, I. 1943. Brev till kockorna. I: *SIA (Skogsindustriarbetaren)* nr 5, s 9
- Göransson, H. 1940. Kockan – kvinnan i timmerskogen. Ur *Hertha*, tidskrift för den svenska kvinnorörelsen, nr 2 febr. årgång 27, s 45–46.
- Hjelm, Jonny. 1991. Skogsarbetarna och motorsågen: en studie av arbetsliv och teknisk förändring. Diss. Umeå: Umeå universitet, 1991
- Hoppe G. 1945. Vägarna inom Norrbottens Län – studier över den trafikgeografiska utvecklingen från 1500-talet till våra dagar. *Geographica* nr. 16. Diss. Uppsala: Univ.
- Hultmar, I-B. 2002. Livet som kocka. B-uppsats, etnologi, Umeå Universitet

- Häger, B. 2001. *Intervjuteknik* 1. uppl., Stockholm: Liber AB.
- Johansson, E. 1989. *Beautiful men, fine women and good work people: gender and skill in Northern Sweden, 1850-1950. Gender & history*. 1(1989):2, s. 200–212
- Johansson, E. 1994. *Skogarnas fria söner: maskulinitet och modernitet i norrländskt skogsarbete*. Kristianstad: Kristianstads tryckeri AB.
- Kardell, L. 2004. *Svenskarna och skogen. Del 2, Från Baggböleri till naturvård*. Jönköping: Skogsstyrelsens förlag AB.
- Landsarkivet i Härnösand. 2017. Webbsida. [online].
http://www.arkivcentrumnord.se/skogensarkiv/kockan_pa_kvirebo.html (Hämtad 2017-09-06)
- Langlade County Historical Society. 2018. Webbsida. [online].
<http://content.mpl.org/cdm/singleitem/collection/Langlade/id/364/rec/255> (Hämtad 2018-05-03)
- Linder, P. and Östlund, L. 1998. Structural changes in three mid-boreal Swedish forest landscapes, 1885-1996. *Biological Conservation*, 85(1–2), pp. 9–19.
- Lundgren, B. 1999. *Den bekönade kulturen*. I: Ehn, Billy, red et al: Kultur och erfarenhet. Stockholm. Carlsson Bokförlag.
- Lundmark, H., Josefsson, T. and Östlund, L. 2013 The history of clear-cutting in northern Sweden - Driving forces and myths in boreal silviculture, *Forest Ecology and Management*. Elsevier B.V., 307, pp. 112–122.
- Matsson, P. 1994. *Kvinnor i skogsbygd – skogsarbetarhustrur, mödrar och tusenkonstnärer i Särna*. Särna skogsmuseum.
- Meurice, O. 1941. En belgiers syn på svenska skogshuggare. I: *Svenska Dagbladet* 2/3, Söndagsbilagan, s 1, 8.
- Näsholm, L. 1919. *Råd och anvisningar i skogsarbetarnas matfråga*. Sundsvall: Sahlins boktryckeri.
- Ojaniemi, M. 1997. *Skogsarbetarkockor – arbetsliv och yrkeskultur*. D-uppsats, Umeå universitet, Etnologiska institutionen.
- Patel, R. & Davidson, B. 2002. *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning* 3. uppl., Lund: Studentlitteratur.
- Persson, B. 2000 Flottningen och lokalsamhället. I Törnlund och Östlund: Flottning. Vattendragen, arbetet, berättelserna. Skrifter om skogs- och lantbrukshistoria 14. Nordiska museets förlag, Stockholm.
- Qvarsell, R. 2006. *Tema: Mat. Electronic offprint from LYCHNOS: Årsbok för idé- och lärdoms historia*, Linköping: Linköping University Electronic Press
- Ryen, A. 2004. *Kvalitativ intervju*. Malmö: Liber AB.
- Ryd, L. 2005. *Kvinnor i väglöst land: nybyggarkvinnors liv och arbete* 3. uppl., Stockholm: Dialogos.

SOU 1922:22. *Förslag till kolonisation å kronoparker i Norrland och Dalarna, jämte förslag dels till utsträckt tillämpande av intensivt skogsbruk å de norrländska kronoparkerna dels till kraftigare befrämjande av egnahemsbildning å enskild jord i Norrland.* Stockholm

SOU 1933:38. *Kungl. socialstyrelsens utredning och förslag rörande förbättrande av skogs- och flottningsarbetarnas provianterings- och matlagningsförhållanden under vistelsen i skogarna samt Kungl. medicinalstyrelsens undersökning rörande de dietiska och hygieniska förhållandenas inverkan på skogsarbetarnas hälsotillstånd.* Stockholm

S:son Wigren, C., Sandström, H. 2001. *Skogen vi ärvde. Sorsele övre allmanningsskog.* Skellefteå: Ord & Visor.

Stedingk, H von. 1996. *Kockan i skogskojan.* Skogshistorisk Essä, SLU Umeå, Institutionen för skoglig vegetationsekologi, Institutionen för skogsskötsel.

Tigerstedt, R. 1900. Skogsarbetarnas föda i Nordvestra delen af Ångermanland. Enlig uppgifter insamlade av dr Nils Englund. I: *Hygiea* 62

Trost, J. 2010. *Kvalitativa intervjuer* 4., omarb. uppl., Lund: Studentlitteratur.

Törnlund, E., Östlund, L. 2002. Floating Timber in Northern Sweden: The Construction of Floatways and Transformation of Rivers. *Environment and History*, 8(1), pp.85–106.

Uhnбом, L. 1942. Befolkningsutvecklingen i Norrland från äldre tid till våra dagar. *Ymer* (3-4): 255-270.

Vallström, M. 2010. *Skogens moderna rum.* Östersund: Rydheims tryckeri AB.

Västerbottenskuriren 1937. Nr. 288, lördagen den 11 december 1937.

Västerbottenskuriren 1937. Nr. 304, fredagen den 31 december 1937.

Wallander, J. & Industriens utredningsinstitut. 1948. *Flykten från skogsbygden: en undersökning i Klarälvsdalen*, Stockholm: IUI.

Wallner, O. 1934. Individuell eller gemensam mathållning? I: *Skogen* nr 1, s 13–15.

Wallner, O. 1934. Handledning vid anordnande av gemensamma skogsarbetarhushåll. I: *Skogen* nr 1, s 479.

Wallner, O. 1938. Härbärgen för skogs- och flottningsarbetare. I: *Skogen* nr. 24, s. 448–449.

Wallner, O. 1943. Kosthållet i skogskojorna. I: *SIA (Skogsindustriarbetaren)* nr 5, s 10, 11.

Åström, H. 1951. Kvinnobristen i skogskommunerna. I: *SIA (Skogsindustriarbetaren)* nr 23, s 11,30.

Östlund, L., Zackrisson, O. and Axelsson, A.-L. 1997. The history and transformation of a Scandinavian boreal forest landscape since the 19th century, *Canadian Journal of Forest Research*, 27(8), pp. 1198–1206.

BILAGOR

Bilaga 1

Intervjuformulär:

Namn:

Ålder:

Adress:

Berätta lite om dig själv! (Uppväxt /Familj /syskon /barn)

Geografi/ tidsperiod

När jobbade du som kocka?

Hur gammal var du då?

Hur länge/ många vintrar jobbade du?

Var i landet jobbade du? (vilken är närmsta by?)

Hur fick du jobbet?

Vem anställde dig? Betalade din lön?

Arbetsplatsen

Hur många huggare/ körare lagade du mat för?

Hur såg skogsarbetarkojan/ -arbetsbostaden ut?

Hur bodde du där? Eget rum?

Fanns det fler byggnader?

Hur långt var det till närmsta by/ annan skogsarbetarkoja?

Arbetssituationen

Hur skulle du beskriva arbetssituationen?

- Vilka var dina arbetsuppgifter?
- Hade du frihet att själv styra över ditt arbete?
- Hur blev du bemött av skogsarbetarna?
 - Kände du dig uppskattad för ditt arbete?
 - Hur visade skogsarbetarna uppskattning?
- Hur var förhållandet mellan dig och skogsarbetarna?
 - Var det någon gemenskap dig och skogsarbetarna emellan?
- Vilken ställning / status hade du i skogsarbetarlaget?
 - Hur yttrade det sig?

Behövde kockan ha auktoritet bland skogsarbetarna? Ge exempel!

- Hur var det att som ensam kvinna arbeta med alla dessa män?
- Kände du dig utsatt? Kan du ge något exempel?
- Var du respekterad som kvinna?
- Tror du att det var någon som hellre hade haft det som förut utan kocka?

Hade du någon fritid?

Vad sysselsatte du dig med då?

- Vad gjorde du på kvällarna/ helgerna
- Fettisdagen?

Kockans arbete

Hur såg en vanlig dag ut för dig?

Arbetstider?

Kommer du ihåg hur mycket du tjänade?

Var det mycket pengar i förhållande till andra typiska kvinnojobb för tiden? / i förhållande till huggarnas / körarnas lön?

Maten

Vad lagade du för mat?

Hur många mål om dagen?

Var det stor variation?

Vilka var de populäraste rätterna?

Vad åt skogsarbetarna innan du kom till kojan?

Vem bestämde vad som skulle lagas?

Hur sköttes inköp?

Vem lade ut pengar för råvarorna?

Var lagades maten? Över öppen eld/ vedspis/ annat?

Vad hade du för köksredskap/ grytor kastruller? Porslin?

Hygien

Hade du ansvar för städning?

Tvättning?

Hur sköttes det isf?

Var det svårt att hålla rent?

Var hämtades vatten? / ved? / Och av vem?

Vad hade du för städredskap?

Synen på kockorna i samhället

Vad tyckte dina föräldrar om att du tog jobb som kocka?

Var det vanligt bland dina jämnåriga kvinnliga väninnor, släktingar att ta arbete som kocka?

Hur ansågs kockyrket (av andra/samhället /vänner?)

Känner du till några manliga kockar?

Tidigare erfarenheter/ koppling till skogen/ utbildning

Vad hade du för tidigare relation/ erfarenhet av skogen/ skogsarbete?

Hade du hjälpt till att

Hugga ved?

Barka?

Röja?

Plantera?

Besprutat med hormoslyr?

Kvistat?

Kapat?

Kört häst?

Brosslat?

Känner du till andra kvinnor som arbetat i skogen förutom som kockor?

Arbetsmoral

Vilka personliga egenskaper värdesattes i skogsarbetet?

Vilka egenskaper såg man ner på?

Avslutande frågor

Vad var det som var roligast/ jobbigast /svårast /hårdast med arbetet som kocka?

Hade du valt att göra det igen om du fått välja?

- Hur har ”kockandet”/ arbetet i skogen påverkat ditt liv?
 - Vilka spår har det satt?
 - Är det några särskilda erfarenheter eller lärdomar som du fått med dig efter tiden som kocka i skogen?
 - Tror du att du hade varit samma person utan de här erfarenheterna?
 - Tror du att ett annat jobb hade gett samma erfarenheter?

Känner du till någon idag levande kocka som vi skulle kunna intervjua?

Är det något du tycker att vi har glömt som du skulle vilja berätta?

Bilaga 2

9

1. Kokt salt sill.

1 à 2 sillar (3—4 hg.)

Beredning:

Sillen urvattnas 1 dygn, rensas och sköljes samt kokas några minuter över den väl sköljda potatisen eller i särskild panna.

2. Stekt salt sill.

1 à 2 sillar (3—4 hg.)

($1\frac{1}{2}$ matsked fett.)

Beredning:

Sillen urvattnas 1 dygn, inälvorna urtages, huvud och stjärt bortskäres varefter sillen sköljes och lägges i varm stekpanna och stekes brun på bägge sidor. Pannan urvispas med litet vatten, som hälls över sillen. Har man tillgång på fett vid stekningen, bör fettet först upphettas, innan sillen

ilägges och sillen vändas i råg- eller kornmjöl, innan den stekes. Vid stekning *utan* fett skall pannan vara *lindrigt* uppvärmd, när sillen ilägges, för att sillen ej skall brännas, innan fettet utvinnes i tillräcklig mängd för stekningen.

3. Stuvad klippfisk.

350 gram klippfisk,
vatten till kokning.

Stuvning:

2 kaffekoppar fiskspad,
 $\frac{1}{2}$ kaffekopp vetemjöl (knappt),
1 vatten till avredning, peppar efter smak, litet fett.

Beredning:

Klippfiskens urvattnas 2 dygn, påsättes i kallt vatten och kokas tills den blir mjuk. Fiskspadet uppkokas sedan, en avredning av mjöl och kallt vatten iröres. Fisken skäres i bitar och lägges i stuvningen, samt får koka några minuter, spädes efter behov med fiskspad. Stött vitpeppar eller kryddpeppar tillsättes efter smak ävensom litet fett.

6. Pytt i panna.

200 gr. benfritt, kokt saltkött,
 $\frac{1}{2}$ kg. kokt potatis, fett.

Beredning:

Kött och potatis skäres i små bitar och stekes tillsammans i smord panna.

7. Salt kokt kött

ätes även kallt till potatis, kålrötter eller stuvad vitkål.

8. Sälkött med rotsaker.

350 gr. sälkött,
 $\frac{1}{2}$ kg. kålrötter och potatis,
 $\frac{1}{3}$ matsked salt, 2 koppar vatten.

Beredning:

Sälköttet skäres i tunna skivor, som urvattnas 2 dygn, varunder vattnet bytes flera gånger. Vattnet urkramas, köttet stekes med eller utan fett i en järnpanna, varefter de skalade och i skivor skurna

4. Salt kött.

350 gr. salt kött,
vatten.

Beredning:

Köttet urvattnas 1 dygn, påsättes i kallt vatten och får koka tills det är mörkt. Köttspadet användes till rotmos eller vitkål.

5. Stuvat kött med kålrötter.

350 gr. salt kött,
 $\frac{1}{2}$ kg. kålrötter,
1 matsked mjöl, köttspad efter smak, (vatten).

Beredning:

Det kokta köttet skäres i bitar. Kålroten skalas, skäres i bitar och kokas jämte köttet i köttspadet, tills rötterna äro kokta. Om köttspadet är för salt spädes det med vatten. Mjölet strös antingen över köttet och omröres väl innan rötterna ilägges eller utröres väl med litet vatten och får koka några minuter i stuvningen.

rötterna och potatisen ilägges och vattnet tillsättes. Saltet strös över och alltsammans får koka tills rötterna äro mjuka. Stuvningen spädes vid behov med litet vatten.

9. Stuvad vitkål.

50 gr. torkad vitkål = 500 gr. färsk vitkål.
1 $\frac{1}{2}$ —2 l. vatten,
 $\frac{1}{2}$ kopp vetemjöl, vatten, salt, socker.

Beredning:

Kålen lägges i kallt vatten på morgonen, kokas sedan i samma vatten, tills den är mjuk. Vetemjölet utröres med lite kallt vatten och ihålles samt får koka några minuter, tills stuvningen är tjock. Avsmakas sedan med lite salt och socker efter smak.

10. Säl i kål.

350 gr. sälkött,
50 gr. torkad vitkål = 500 gr. färsk vitkål.
1 matsked mjöl,
1 $\frac{1}{2}$ —2 liter vatten (peppar).

Bilaga 3

Melodi: Kaffetåren den bästa är.

- 1/ Gerd hon vandrar i koj-ns kök och när hon i väggen dunkar,
till alla rätter från sill till lök nu alla mannarnas lunkar
på en av dem hon så ömt ses blicka hon är en rask och
ordentlig flicka men hon är kär, ja hon det är.
- 2/ Och uppå lasset n'Aron far och skägget fladdrar för vinden,
fast han tar spjärn och i tåmmen drar så kutar hästen som hinden,
och tjuken höres så muntert klinga å hör du du int behov du springa
ditt odjur gå, ja ramlar å.
- 3/ N'Arne brosslaren är klock och ravn, han tål nog allt lite gyckel,
han ha träffe en liten lamm, som synar hans motorcykel
och ingående den betraktar, men femtonhundra man ej föraktar,
saccis och allt, ja det blir salt.
- 4/ Daniël han är brosslare han får ta i ganska kraftigt
å sno som en borstbindare att få ihop lasset hestigtså att ej
kusken den där med skägget med honom skotar ned på ållägget,
när det blir skunt, nå det är dunt.
- 5/ Edvard ledigt på klockan ser, han är utav gamla stammen,
och går till stallet och hästen ger fast mörkret rör över Kammen.
det är så svårt att med en hand lasta men yrket kan han,
och därmed basta det är ej lätt, jåå vätt, jåå vätt.
- 6/ Arvid smuser på kända maner och upe mot trädets kisar,
ty den här tallen blir fint faner förnöjd ur dosen han prisar,
på lördagskvällen han vikt sig kastar, på sina skidof och hemåttaxlar
hastar, så fort han kan, kom om det braun.
- 7/ Men herre Moses sa kockens bas vad proviantrökningen stiger,
det här blir ju ruin och kras, men kockan hon icke tiger,
det är ju dyrt uti dessa tider, gå och lägg dej ty allt det lider
mot söndags, Uti åh å håll din trut.
- 8/ Fredrik var uti sitt sinne på lördagskväll så bedrövd,
och ridd på Talludden snöa in min kring blir väl bortrövd,
Nu lunt han sover på huvudkudden, ty batteriet är på Talludden,
i källaren, i källaren.
- 9/ Karl Johan skulle samma kväll starte sin Volkavagen,
men denna var inte just så snäll han vev r så han blir tågen,
jag tror att bilen har urve k med fjäder, det var ej roligt
i kalles kläder, just då just då, för motorn gå.
- 10/ Och den där lappen som det var sakt det är visst Henning han
heter, snart pennan snart ifrån sig lagt retfullt det
~~det~~ det koster på ett så mycket rimma
så tyst din trut, vet ejufält hut.
- 11/ Åke Lundgren han hemåt for ja det var straxföre helgen,
och nu han tassar omkring a mor han slaktar kvickt den lytta Ålgen,
När han den flåtte där borti berge som mer i lönnherar
sa då n'Herje, "han vnan har" ja vilken karl.
- 12/ En kronojägare bruk vara hit å ränn å kik borti skogen,
och det som kallas för tjänste nit han har och Kronan är trogen,
om timmervägar och tumbal snacke från man till man for,
O va hon smacka, (så han han for dit där han bor)
med bråska stor åt Åska for.
- 13/ Men Kamkojen är ganska kall hon är för dåligt fastfåle,
när kolden hårt uti knuten smäll på morron, karl-rna vråle,
det är så kallt så man blir förhannat!
Nu ska n'Herje få se på annat, å ramlar, vi frysa int mer.

Text av: Henning Johansson, Melodi: Kaffetåren den bästa är